

BRAUN

Multiquick Minipimer

MR 6550

MR 6500 M

MR 6550 CA

MR 6550 MCA





Braun Infolines

Deutsch	6, 47
English	8, 47
Français	10, 47
Español	12, 47
Português	14, 47
Italiano	16, 48
Nederlands	18, 48
Dansk	20, 48
Norsk	22, 48
Svenska	24, 48
Suomi	26, 48
Polski	28, 49
Český	30, 49
Slovenský	32, 49
Magyar	34, 50
Türkçe	36
Ελληνικά	38, 50
Русский	40, 50
Українська	42, 51
عربي	46, 44

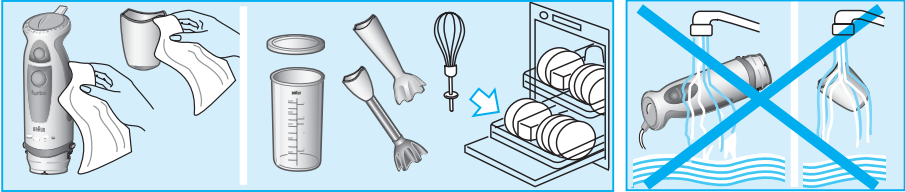
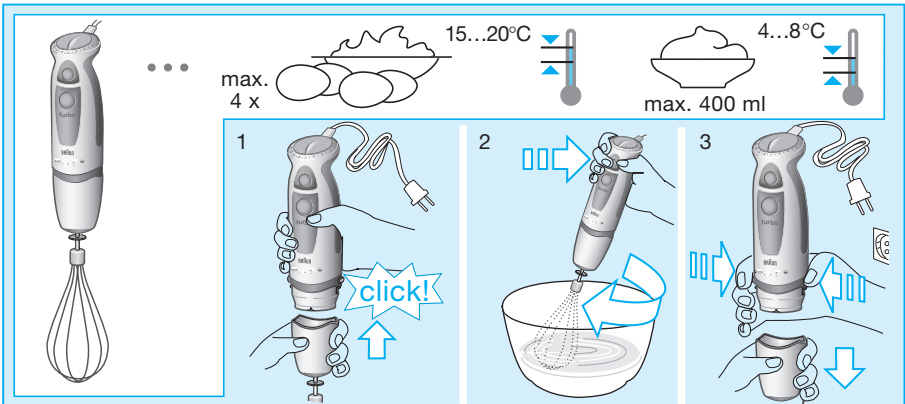
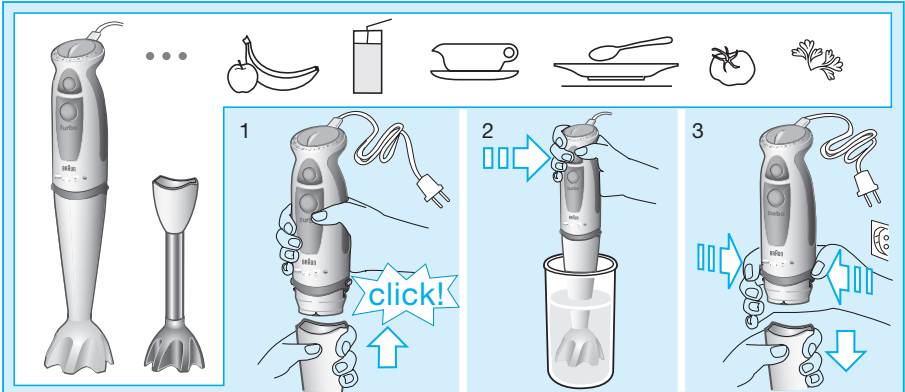
(D)	(A)	00 800 27 28 64 63 00 800 BRAUNINFOLINE
(CH)		08 44 - 88 40 10
(GB)		0800 783 70 10
(IRL)		1 800 509 448
(F)		0 810 309 780
(B)		0 800 14 592
(E)		901 11 61 84
(P)		808 20 00 33
(I)		(02) 6 67 86 23
(NL)		0 800-445 53 88
(DK)		70 15 00 13
(N)		22 63 00 93
(S)		020 - 21 33 21
(FIN)		020 377 877
(PL)		0 801 127 286 0 801 1 BRAUN
(CZ)		221 804 335
(TR)		0 212 473 75 85
(RUS)		+7 495 258 62 70
(UA)		+38 044 428 65 05
(HK)		852-25249377 (Audio Supplies Company Ltd.)

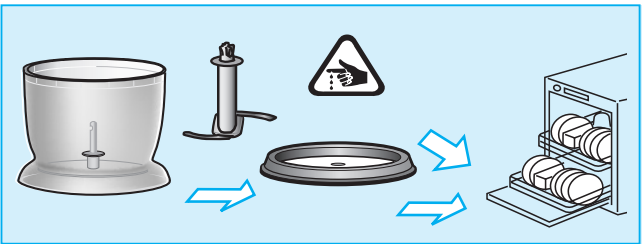
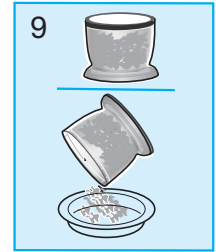
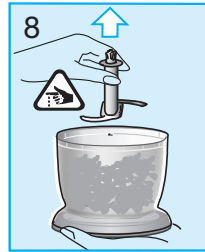
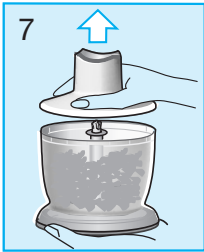
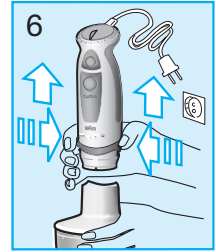
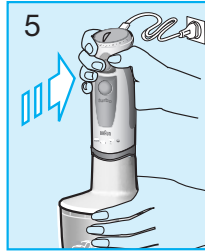
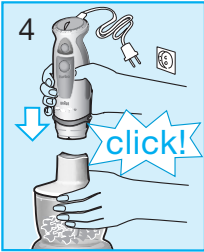
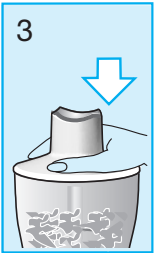
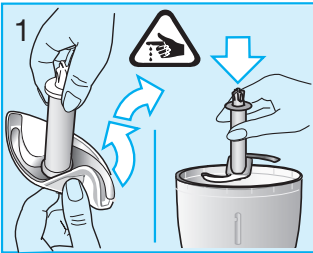
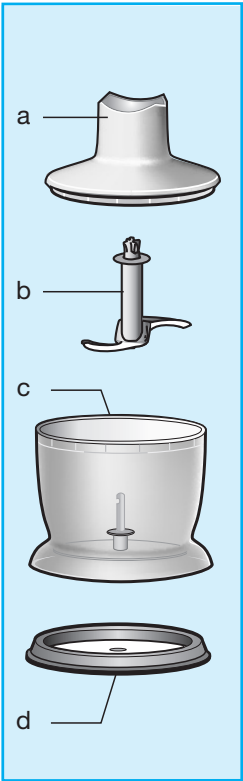
Internet:

www.braun.com
www.service.braun.com

Braun GmbH
Frankfurter Straße 145
61476 Kronberg/Germany

	MR 6550	MR 6500 M	MR 6550 CA	MR 6550 MCA
	•	•	•	•
	•	•	•	•
	•	•	•	•





		max.	+/-		
	(2cm)	300 g	15-30 sec		turbo
		200 g	30 sec		turbo
		200 g	10 sec	1 - 4	
		30 g	20 sec		turbo
		20	20 sec	1 - 15	
		200 g	15 sec	1 - 15	
		300 g	25 sec	8 - 15	+5 sec
		350 g	30 sec	8 - 15	+5 sec

Deutsch

Unsere Produkte werden hergestellt, um höchste Ansprüche an Qualität, Funktionalität und Design zu erfüllen.

Wir wünschen Ihnen mit Ihrem neuen Braun Produkt viel Freude.

Vorsicht

Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig und vollständig, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

- Die Messer sind sehr scharf!
- Ziehen Sie immer den Netzstecker vor dem Zusammensetzen, Auseinandernehmen, Reinigen oder Aufbewahren des Gerätes, oder wenn es unbeaufsichtigt ist.
- Kinder oder Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten dürfen dieses Gerät nicht benutzen, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt. Grundsätzlich raten wir aber, das Gerät von Kindern fern zu halten.
- Weder Motorteil (A) noch das Getriebeteil für den Schlagbesen (I) unter fließendes Wasser halten oder ins Wasser tauchen.
- Braun Geräte entsprechen den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Reparaturen und das Auswechseln der Anschlussleitung dürfen nur autorisierte Fachkräfte vornehmen. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Vor der Inbetriebnahme prüfen, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.
- Dieses Gerät ist für die Verarbeitung haushaltsüblicher Mengen konstruiert.
- Weder der Messbecher (H) noch der Arbeitsbehälter (c) des Zerkleinerers ist mikrowellengeeignet.

Gerätebeschreibung

- (A) Motorteil
- (B) Ein-/Ausschalter für variable Geschwindigkeit
- (C) Turbo-Schalter
- (D) Drucktasten zum Lösen der Einsätze
- (E) Stufenloser Geschwindigkeitsregler
- (F) Pürerstab
- (G) Wandhalter
- (H) Messbecher mit luftdicht schließendem Deckel
- (I) Getriebeteil für Schlagbesen
- (J) Schlagbesen
- (K) Zerkleinerer

Einstellen der Geschwindigkeit

Wird Schalter (B) betätigt, entspricht die Verarbeitungsgeschwindigkeit der Einstellung des stufenlosen Geschwindigkeitsreglers (E). Je höher die Einstellung, desto schneller das Verarbeitungsergebnis.

Die höchste Verarbeitungsgeschwindigkeit erreichen Sie jedoch mit dem Turbo-Schalter (C). Er kann auch für kraftvolle Momentschaltungen eingesetzt werden, ohne dass der Geschwindigkeitsregler betätigt werden muss.

Je nach Anwendung werden folgende Einstellungen empfohlen:

Stabmixer 1...turbo
Zerkleinerer 1...turbo
Schlagbesen 1...15

So bedienen Sie Ihren Braun Stabmixer

Der Stabmixer eignet sich z.B. für die Zubereitung von Dips, Saucen, Suppen,

Mayonnaise, Baby-Nahrung sowie zum Mixen von Getränken und Milchshakes.

1. Motorteil (A) auf den Pürerstab (F) setzen und einrasten lassen.
2. Stabmixer in das zu verarbeitende Gut eintauchen und mit Schalter (B) oder (C) einschalten.
3. Zum Abnehmen des Pürerstabes die beiden Drucktasten (D) drücken und den Pürerstab abziehen.

Sie können den Stabmixer im Messbecher (H) verwenden, aber auch in jedem anderen Gefäß. Wenn Sie beim Kochen direkt im Kochtopf arbeiten wollen, nehmen Sie den Topf vom Herd, um den Stabmixer nicht zu überhitzen.

So bedienen Sie Ihren Schlagbesen

Benutzen Sie den Schlagbesen ausschließlich zum Schlagen von Sahne, Eiweiß, Biskuitteig und Fertig-Desserts.

1. Schlagbesen (J) in das Getriebeteil (I) stecken und anschließend Motorteil (A) in das Getriebeteil setzen und einrasten lassen.
2. Schlagbesen in das Gut eintauchen, erst dann mit Schalter (B) einschalten.
3. Zum Abnehmen die beiden Drucktasten (D) drücken und das Getriebeteil abziehen. Anschließend den Schlagbesen vom Getriebeteil abziehen.

Für beste Ergebnisse:

- Benutzen Sie nicht den mitgelieferten Messbecher (H), sondern eine breitere Schüssel.
- Schlagbesen leicht schräg halten und im Uhrzeigersinn bewegen.

Schlagsahne

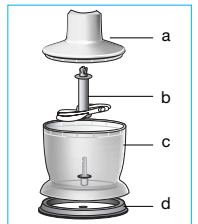
Maximal 400 ml gekühlte Sahne verwenden (min. 30 % Fettgehalt, 4 – 8 °C). Beginnen Sie mit einer niedrigen Geschwindigkeit (Stufe 1) und erhöhen Sie diese während des Schlagens langsam auf Stufe 15.

Eischnee

Maximal 4 Eiweiß schlagen. Beginnen Sie mit einer mittleren Geschwindigkeit (Stufe 7) und erhöhen Sie diese während des Schlagens auf Stufe 15.

So bedienen Sie Ihren Braun Zerkleinerer

- (a) Getriebeteil für Zerkleinerer
- (b) Messer
- (c) Arbeitsbehälter
- (d) Stützdeckel



Mit dem Zerkleinerer können Sie Fleisch, Käse, Zwiebeln, Kräuter, Knoblauch, Karotten, Walnüsse, Haselnüsse, Mandeln etc. perfekt hacken und zerkleinern. Verwenden Sie für das Zerkleinern harter Güter (z. B. harter Käse) den Turbo-Schalter (C).

Bitte beachten:

Extrem hartes Gut (z.B. Eiskwürfel, Muskatnüsse, Kaffeebohnen, Getreide) darf nicht zerkleinert werden.

Vor dem Zerkleinern ...

- großes Gut in Stücke schneiden (s. Tabelle S. 5)
- Stiele und Nuss-Schalen entfernen
- alle Knochen, Sehnen und Knorpelanteile bei Fleisch entfernen.

1. Vorsicht: Vor dem Einsetzen des Messers die Kunststoff-Hülle vorsichtig entfernen. Das Messer ist sehr scharf!
Nur am Kunststoffschacht anfassen und auf die Achse im Arbeitsbehälter (c) setzen, dann herunterdrücken, bis es einrastet. Arbeitsbehälter immer auf den Stützdeckel (d) setzen.
2. Das Gut einfüllen.
3. Getriebe (a) auf den Arbeitsbehälter setzen.
4. Das Motorteil (A) auf das Getriebe (a) setzen und einrasten lassen.
5. Motorteil mit Schalter (B) oder (C) einschalten. Halten Sie während der Verarbeitung das Motorteil mit der einen, den Zerkleinerer mit der anderen Hand fest.
6. Nach dem Gebrauch Drucktasten (D) drücken und das Motorteil abnehmen.
7. Getriebe abnehmen.
8. Messer vorsichtig herausnehmen.
9. Dann das Gut ausleeren. Der Stützdeckel dient auch zum luftdichten Verschließen des Arbeitsbehälters.

Reinigung

Das Motorteil (A) und das Getriebeteil für den Schlagbesen (1) nur mit einem feuchten Tuch abwischen. Das Getriebeteil (a) für den Zerkleinerer kann unter fließendem Wasser abgespült werden. Das Getriebe (a) jedoch nicht ins Wasser tauchen.

Alle anderen Teile sind spülmaschinengeeignet. Allerdings sollten Sie die Messer, insbesondere nach Verarbeitung von stark salzhaltigem Gut, möglichst umgehend abspülen. Vermeiden Sie auch eine Überdosierung des Reinigers oder Entkalkers in der Spülmaschine.

Bei farbstoffreichen Gütern (z.B. Karotten) können die Kunststoffteile des Gerätes beschlagen und sich verfärben. Wischen Sie diese Teile mit Speiseöl ab, bevor Sie sie in die Spülmaschine geben.

Zubehör

(beim Braun Kundendienst erhältlich, jedoch nicht in allen Ländern)

BC: Zerkleinerer, ideal für das Zerkleinern großer Mengen sowie das Zubereiten von Shakes, leichten Teigen und das Zerkleinern von Eiswürfeln.

HC: Hochgeschwindigkeits-Zerkleinerer, ideal für Kräuter, Zwiebeln, Knoblauch, Chili, Nüsse etc.

Rezept-Beispiele

Mayonnaise (Stabmixer verwenden)

200 – 250 ml Öl

1 Ei (Eigelb und Eiweiß)

1 EL Zitronensaft oder Essig

Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zutaten in der genannten Reihenfolge in den Becher geben. Stabmixer senkrecht in den Becher stellen und den Turbo-Schalter (C) drücken. Den Stabmixer in dieser Position halten, bis das Öl emulgiert. Ohne auszuschnallen, den Stabmixer dann langsam anheben und wieder senken, bis die Mayonnaise fertig ist.

Eiscreme (Zerkleinerer verwenden)

100 g tiefgekühlte Himbeeren

10 g Puderzucker

80 g Sahne

Zutaten in den Arbeitsbehälter füllen. Turbo-Schalter (C) drücken und ca. 30 Sekunden pürieren. Sofort servieren.

Anchovis Dip (Zerkleinerer verwenden)

30 g abgetropfte Anchovis-Filets

200 g «Philadelphia» Frischkäse

2 TL Olivenöl

Alle Zutaten in den Arbeitsbehälter füllen. Stellen Sie eine niedrige Geschwindigkeit ein, drücken Sie den Schalter B und pürieren Sie, bis eine geschmeidige Paste entstanden ist. Schlagen Sie den Dip dann kurz mit dem Turbo-Schalter (C) auf.

Sie können dieses Rezept variieren, indem Sie anstelle der Anchovis Lachs, Roquefort- oder Schimmelkäse verwenden.

Änderungen vorbehalten.

Dieses Gerät entspricht den EU-Richtlinien EMV 2004/108/EG und Niederspannung 2006/95/EC.



Das Gerät darf am Ende seiner Lebensdauer nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden. Die Entsorgung kann über den Braun Kundendienst oder lokal verfügbare Rückgabe- und Sammelstellen erfolgen.



English

Our products are engineered to meet the highest standards of quality, functionality and design. We hope you thoroughly enjoy your new Braun appliance.

Caution

Please read the use instructions carefully and completely before using the appliance.

- The blades are very sharp!
- Always unplug the appliance when it is left unattended and before assembling, disassembling, cleaning and storing.
- This appliance is not intended for use by children or persons with reduced physical or mental capabilities, unless they are given supervision by a person responsible for their safety. In general, we recommend that you keep the appliance out of reach of children.
- Do not hold the motor part (A) nor the whisk gear box (I) under running water, nor immerse them in water.
- Braun electric appliances meet applicable safety standards. Repairs or the replacement of the mains cord must only be done by authorised service personnel. Faulty, unqualified repair work may cause considerable hazards to the user.
- Before plugging into a socket, check whether your voltage corresponds to the voltage printed on the bottom of the appliance.
- The appliance is constructed to process normal household quantities.
- Neither the beaker (H), nor the chopper bowl (c) is microwave-proof.

Description

- (A) Motor part
- (B) On/off switch for variable speed
- (C) Turbo switch
- (D) Buttons for releasing the working parts
- (E) Variable speed regulator
- (F) Blender shaft
- (G) Wall mount
- (H) Measuring beaker with air-tight lid
- (I) Whisk gear box
- (J) Whisk
- (K) Chopper

Setting the speed

When activating switch (B), the processing speed corresponds to the setting of variable speed regulator (E). The higher the setting, the faster the chopping results. However, maximum processing speed can only be achieved by pressing the turbo switch (C). You may also use the turbo switch for instant powerful pulses without having to manipulate the speed regulator.

Depending on the application, we recommend the following speed settings:

Handblender	1...turbo
Chopper	1...turbo
Whisk	1...15

How to operate your handblender

The handblender is perfectly suited for preparing dips, sauces, soups, mayonnaise and baby food as well as for mixing drinks and milkshakes.

1. Insert the motor part (A) into the blender shaft (F) until it locks.
2. Introduce the handblender in the vessel, then press the on/off switch (B) or the turbo switch (C).

3. To release the blender shaft after use, press buttons (D) and pull it off.

You can operate the handblender in the measuring beaker (H), and just as well in any other vessel. When blending directly in the saucepan while cooking, take the pan from the stove first to protect your handblender from overheating.

How to operate your whisk

Use the whisk only for whipping cream, beating egg whites and mixing sponges and ready-mix desserts.

1. Insert the whisk (J) into the whisk gear box (I), then insert the motor part (A) into the gear box until it locks.
2. Place the whisk in a vessel and only then, press switch (B) to operate it.
3. To release, press buttons (D) and pull off the gear box. Then pull the whisk out of the gear box.

For best results:

- Do not use the beaker (H), but a wider bowl.
- Move the whisk clockwise, holding it slightly inclined.

Whipped cream

Only whip up to 400 ml chilled cream (min. 30 % fat content, 4 – 8 °C).

Start with a low speed setting (1) and while whipping, increase the speed to setting 15.

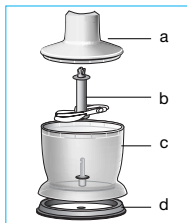
Egg snow

Only whip up to 4 egg whites.

Start with a medium speed setting (7) and while beating, increase the speed to setting 15.

How to operate your chopper attachment

- (a) Chopper gear box
- (b) Blade
- (c) Chopper bowl
- (d) Anti-slip base/lid



The chopper is perfectly suited for chopping meat, cheese, onions, herbs, garlic, carrots, walnuts, hazelnuts, almonds etc.

For chopping hard goods (e.g. hard cheese), use the on/off turbo switch (C).

N.B.: Do not chop extremely hard food, such as ice cubes, nutmeg, coffee beans, and grains.

Before chopping ...

- pre-cut meat, cheese, onions, garlic, carrots (see table page 5)
- remove stalks from herbs, un-shell nuts
- remove bones, tendons and gristle from meat.

1. Caution: Carefully remove the plastic cover from the blade. The blade is very sharp!
Always hold it by the upper plastic part. Place the blade on the centre pin of the chopper bowl (c). Press it down until it locks.
Always place the chopper bowl on the anti-slip base (d).
2. Place the food in the chopper bowl.
3. Put the gear box (a) on the chopper bowl.
4. Insert the motor part (A) into gear box (a) until it locks.
5. Press switch (B) or (C) to operate the chopper. During processing, hold the

- motor part with one hand and the chopper bowl with the other.
6. After use, press buttons ⑤ to remove the motor part.
 7. Then remove the gear box.
 8. Carefully take out the blade.
 9. Then remove the processed food from the chopper bowl. The anti-slip base also serves as an air-tight lid for the chopper bowl.

Cleaning

Clean the motor part ④ and the whisk gear box ① with a damp cloth only. The chopper gear box (a) may be rinsed under the tap. Do not immerse the gear box (a) in water. All other parts can be cleaned in the dishwasher. However, after processing very salty food, you should rinse the blades right away. Also, be careful not to use an overdose of cleaner or decalcifier in your dishwasher. When processing foods with colour (e.g. carrots), the plastic parts of the appliance may become discoloured. Wipe these parts with vegetable oil before placing them in the dishwasher.

Accessories

(available at Braun Service Centres; however not in every country)

BC: Chopper attachment, perfectly suited for chopping large quantities as well as for preparing shakes, making light doughs and crushing ice cubes.

HC: High-speed chopper, ideal for herbs, onions, garlic, chilis, nuts etc.

Recipe examples

Mayonnaise (use handblender)

200 – 250 ml oil
1 egg (yolk and white)
1 tbsp. lemon juice or vinegar
salt and pepper to taste

Put all ingredients into the beaker according to the a.m. order. Introduce the handblender to the base of the beaker. Pressing the turbo switch ③, keep the handblender in this position until the oil emulsifies. Then, without switching off, slowly move it up and down until the mayonnaise is well combined.

Ice cream (use chopper)

100 g raspberries (deep-frozen)
10 g powdered sugar
80 g cream

Put all ingredients into the jar, press the turbo switch ③ and blend for about 30 seconds. Serve at once.

Anchovy dip (use chopper)

30 g drained anchovy filets
200 g cream cheese «Philadelphia»
2 tbsp. olive oil

Put all ingredients in the chopper bowl. Adjust the variable speed setting to the minimum. Press the on/off switch ⑥ until the paste becomes homogeneous. Finish the dip by pressing the turbo switch ③. Variations of this recipe can be done by using salmon, Roquefort or blue cheese instead of anchovy filets.

Subject to change without notice.

This product conforms to the European Directives EMC 2004/108/EC and Low Voltage 2006/95/EC.



Please do not dispose of the product in the household waste at the end of its useful life. Disposal can take place at a Braun Service Centre or at appropriate collection points provided in your country.



Français

Nos produits sont conçus et fabriqués pour satisfaire aux plus hautes exigences de qualité, de fonctionnalité et de design. Nous espérons que votre nouveau préparateur culinaire Braun vous apportera entière satisfaction.

Attention

Lisez le mode d'emploi attentivement et en entier avant d'utiliser cet appareil.

- Les lames sont très tranchantes !
- Débranchez systématiquement l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas, et avant de monter ou de démonter des accessoires, de le nettoyer ou de le ranger.
- Cet appareil n'est pas destiné à des enfants ou à des personnes aux capacités mentales et physiques réduites à moins qu'elles ne soient sous la surveillance d'un adulte responsable de leur sécurité. Mais de manière générale nous recommandons de maintenir cet appareil hors de portée des enfants.
- Ne pas passer le bloc moteur ④ ni le système d'entraînement du fouet ① sous l'eau, ni les plonger dans l'eau.
- Les appareils électriques Braun répondent aux normes de sécurité en vigueur. Leur réparation ou le remplacement du cordon d'alimentation doivent être effectués uniquement par les Centres de Service Agréés Braun. Des réparations effectuées par du personnel non qualifié peuvent causer accidents ou blessures à l'utilisateur.
- Avant de brancher l'appareil, bien vérifier que la tension correspond à celle indiquée sous l'appareil (bloc moteur).
- Cet appareil a été conçu pour une utilisation domestique.
- Ni le bol mesureur ⑨ ni le bol hachoir (c) ne peuvent être utilisés au four à micro-ondes.

Description

- ④ Bloc moteur
- ⑤ Interrupteur marche/arrêt pour utilisation avec le variateur de vitesses
- ③ Touche turbo
- ② Bouton de déverrouillage des accessoires
- ⑥ Variateur de vitesses électronique
- ⑦ Pied mixeur
- ⑧ Support mural
- ⑨ Bol mesureur avec couvercle hermétique
- ① Système d'entraînement du fouet
- ⑧ Fouet métal
- ⑨ Bol hachoir

Utilisation des vitesses

Lorsque vous appuyez sur la touche marche/arrêt ⑤, la vitesse correspond à celle sélectionnée avec le variateur de vitesses électronique ⑥. Plus la vitesse sélectionnée est élevée, plus les résultats sont rapides.

Cependant, la vitesse maximum ne peut être atteinte qu'en appuyant sur la touche turbo ③. Vous pouvez aussi utiliser la fonction turbo pour utiliser le maximum de puissance de manière instantanée sans avoir à faire de changement sur le variateur de vitesses électronique.

Selon le type d'utilisation, nous vous recommandons l'utilisation des vitesses suivantes :

- Pied mixeur 1...turbo
- Bol hachoir 1...turbo
- Fouet métal 1...15

Comment utiliser votre mixeur

Le mixeur est parfaitement adapté à la préparation de sauces, soupes, mayonnaise, aliments pour bébé, ainsi qu'à celle des boissons mixées et milk-shakes.

1. Insérez le bloc moteur ④ dans le pied mixeur ⑦ jusqu'à ce qu'il s'enclenche et se verrouille.
2. Introduisez le mixeur dans le récipient et ensuite seulement appuyez sur la touche marche/arrêt ⑤ ou la touche turbo ③.
3. Pour démonter l'accessoire pied mixeur, appuyez sur les boutons ② et retirez le pied mixeur.

Vous pouvez utiliser le mixeur dans le bol mesureur ⑨, aussi bien que dans d'autres récipients. Si vous utilisez le mixeur directement dans une casserole pendant la cuisson, retirez-la d'abord du feu pour protéger votre mixeur de toute chaleur excessive.

Comment utiliser le fouet métal

Utilisez le fouet métal uniquement pour fouetter la crème, monter les blancs en neige, mixer gâteaux, mousselines et desserts réalisés à base de préparations.

1. Insérez le fouet métal ⑧ dans le système d'entraînement du fouet ①, puis insérez le bloc moteur ④ dans le système d'entraînement jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
2. Introduisez le fouet métal dans un récipient et ensuite seulement appuyez sur la touche marche/arrêt ⑤ pour le faire fonctionner.
3. Pour démonter l'accessoire fouet métal après l'utilisation, appuyez sur les boutons ② et retirez-le du système d'entraînement. Ensuite, retirez le fouet métal du système d'entraînement.

Pour de meilleurs résultats :

- Ne pas utiliser le verre-doseur ⑨, mais un bol plus grand.
- Déplacer le fouet dans le sens des aiguilles d'une montre en le maintenant légèrement incliné.

Crème fouettée

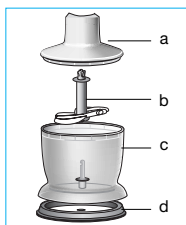
Fouettez jusqu'à 400 ml de crème fraîche (min 30% de matière grasse, 4-8 °C). Commencez à vitesse basse (1), puis, tout en fouettant, augmentez la vitesse jusqu'à 15.

Oeufs en neige

Fouettez jusqu'à 4 blancs d'oeufs à la fois. Commencez à vitesse moyenne (7), puis, tout en fouettant, augmentez la vitesse jusqu'à 15.

Comment utiliser l'accessoire bol hachoir

- (a) Système d'entraînement du bol hachoir
- (b) Couteau
- (c) Bol hachoir
- (d) Socle anti-dérivant



Le bol hachoir est parfaitement adapté pour hacher de la viande, du fromage, des oignons, des herbes, de l'ail, des carottes, des noix, des noisettes, des amandes... Pour hacher des aliments durs (ex : fromage à pâte dure) utilisez la touche turbo ③.

Remarque :

Ne pas hacher des aliments extrêmement durs comme de la glace, de la noix de muscade, des grains de café, ainsi que tout autre type de mélange de manière générale.

Avant de hacher ...

- Découpez au préalable la viande, le fromage, les oignons, l'ail, les carottes (voir tableau page 5).
- Enlevez les tiges et dénoyautez les aliments avant de les hacher.

- Enlevez les os, les tendons et les nerfs de la viande.

1. Attention : Retirer avec précaution la protection plastique du couteau.
Le couteau est très affûté ! Manipulez-les toujours en tenant la partie supérieure en plastique. Placez les couteaux sur l'axe central du bol hachoir (c). Appuyez dessus jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent.
Placez toujours le bol hachoir sur son socle anti-dérapant (d).
2. Mettez les aliments dans le bol hachoir.
3. Placez le système d'entraînement (a) sur le bol hachoir.
4. Insérez le bloc moteur (A) dans le système d'entraînement (a) jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
5. Appuyez sur le bouton (B) ou (C) pour faire fonctionner le bol hachoir. Pendant son fonctionnement, maintenez le bloc moteur avec une main et le bol hachoir avec l'autre.
6. Après l'utilisation, appuyez sur les boutons (D) pour enlever le bloc moteur.
7. Vous pouvez ensuite enlever le système d'entraînement.
8. Retirez les couteaux avec précaution.
9. Enlevez ensuite les aliments du bol hachoir.
Le socle anti-dérapant sert aussi de couvercle hermétique pour le bol hachoir.

Nettoyage

Nettoyez le bloc moteur (A) et le système d'entraînement du fouet (1) avec un tissu humide seulement. Le système d'entraînement du bol hachoir (a) peut être rincé sous l'eau du robinet.

Mais ne plongez pas le système d'entraînement (a) dans l'eau. Tous les autres éléments peuvent être nettoyés au lave-vaisselle. Cependant, après avoir effectué des préparations à base d'aliments très salés, il est préférable de rincer immédiatement le pied mixeur. Faites aussi attention à ne pas mettre trop de détartrant ou de produit vaisselle dans votre lave-vaisselle.

Si vous utilisez le mixeur pour la préparation de légumes colorés (exemple : carottes), les parties en plastique de l'appareil peuvent être colorées. Dans ce cas, enduisez ces parties avec de l'huile végétale avant de les mettre dans le lave-vaisselle.

Accessoires

(disponibles auprès des Centres de service Braun, mais pas dans tous les pays)

BC : Bol hachoir, parfaitement adapté pour hacher de grandes quantités, pour préparer des milk-shakes, des pâtes légères et piler de la glace.

HC : Mini-hachoir grande vitesse, idéal pour les herbes, les oignons, l'ail, les piments, les noix etc...

Exemple de recette

Mayonnaise (utilisation du pied mixeur)

200 – 250 ml d'huile

1 œuf

1 cuillère à soupe de jus de citron ou vinaigre
Sel et poivre

Mettre tous les ingrédients dans le bol mesureur dans l'ordre mentionné ci-dessus. Introduire le pied mixeur jusqu'au fond du bol, le mettre en marche (utilisez la touche turbo (C)) jusqu'à ce que l'huile se mélange au reste de la préparation.

Ensuite, sans arrêter le mixeur, bougez le doucement de haut en bas jusqu'à ce que tout soit bien mélangé et que la mayonnaise ait épaissi.

Crème glacée (utilisez le bol hachoir)

100 g de framboises (congelées)

10 g de sucre en poudre

80 g de crème liquide

Mettez tous les ingrédients dans le bol hachoir, appuyez sur la touche turbo (C) et mélangez pendant environ 30 secondes. Servez immédiatement.

Crème d'anchois (le bol hachoir)

30g de filets d'anchois vidés

200g de fromage à tartiner type

« Saint Morêt »

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Mettez tous les ingrédients dans le bol mixeur.
Ajustez la vitesse du mixeur sur le minimum. Appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt (B) jusqu'à ce que la préparation devienne homogène
Terminez en appuyant sur la touche turbo (C). Vous pouvez varier cette recette en utilisant des ingrédients tels que le saumon, le Roquefort, le fromage bleu à la place des filets d'anchois.

Sujet à modification sans préavis.

Cet appareil est conforme aux normes Européennes fixées par les Directives 2004/108/EC et la directive Basse Tension 2006/95/EC.



A la fin de vie de votre appareil, veuillez ne pas le jeter avec vos déchets ménagers. Remettez-le à votre Centre Service agréé Braun ou déposez-le dans des sites de récupération appropriés conformément aux réglementations locales ou nationales en vigueur.



Español

Nuestros productos están desarrollados para alcanzar los más altos estándares de calidad, funcionalidad y diseño. Esperamos que disfrute de su nuevo pequeño electrodoméstico Braun.

Atención

Lea atentamente el folleto de instrucciones antes de utilizar este aparato.

- ¡Las cuchillas están muy afiladas!
- Desenchufe su batidora siempre que no este en funcionamiento, y antes de montar, desmontar, limpiar o guardar.
- Este aparato no es para uso de niños ni personas con minusvalías físicas o mentales, salvo que se utilicen bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad. En general, recomendamos mantener este aparato fuera del alcance de los niños.
- No coloque el cuerpo del motor (A) y la caja de engranajes del batidor metálico (I) bajo el agua corriente ni los sumerja en ningún líquido.
- Los aparatos eléctricos Braun cumplen con las normas internacionales de seguridad. Tanto las reparaciones como el reemplazo del cable de conexión deben ser realizados por un Servicio Técnico autorizado. Las reparaciones efectuadas por personal no autorizado pueden causar accidentes o daños al usuario.
- Antes de conectar el aparato a la red, verifique que el voltaje indicado en la base del aparato se corresponda con el de su hogar.
- Este producto está diseñado para uso doméstico y no industrial.
- El vaso mezclador/medidor (H) y el recipiente picador (c) no son aptos para el microondas.

Descripción

- (A) Cuerpo del motor
- (B) Interruptor de puesta en marcha
- (C) Botón turbo
- (D) Botones de expulsión de los accesorios
- (E) Selector de velocidades
- (F) Varilla batidora
- (G) Soporte de pared
- (H) Vaso mezclador/medidor con tapa hermética
- (I) Caja de engranajes del batidor metálico
- (J) Accesorio batidor metálico
- (K) Accesorio picador

Selector de velocidades

Al presionar el interruptor (B), la velocidad del motor se corresponderá con la indicada por el selector de velocidades (E). A mayor velocidad, más rápido el picado.

Sin embargo, la velocidad máxima de la batidora sólo puede alcanzarse presionando el interruptor de máxima potencia (turbo) (C). También puede utilizar este interruptor para conseguir incrementos puntuales de potencia sin tener que usar el selector de velocidad.

Dependiendo del tipo de preparación, recomendamos las siguientes selecciones de velocidad:

Varilla batidora	1...turbo
Accesorio picador	1...turbo
Accesorio batidor	1...15

Funcionamiento de la batidora

La batidora está diseñada para preparar salsas, sopas, mayonesa y comida para bebés o para mezclar bebidas y batidos.

1. Introduzca el cuerpo del motor (A) en la varilla batidora (F) hasta que encaje.
2. Introduzca la batidora en el recipiente y presione el interruptor de puesta en marcha (B) o el interruptor de máxima potencia (turbo) (C).
3. Para retirar la varilla, presione los botones de expulsión (D) y extraiga la varilla batidora.

Puede utilizar la batidora en el vaso mezclador/medidor (H), pero también en cualquier otro recipiente u olla. Cuando utilice la batidora directamente en la olla, retire la olla del fuego para proteger la batidora de sobrecalentamientos.

Funcionamiento del accesorio batidor metálico

Utilice el accesorio batidor metálico únicamente para montar nata, levantar claras y preparar mousses o postres instantáneos.

1. Inserte el batidor metálico (J) en la caja de engranajes (I). A continuación inserte el cuerpo de engranajes en el cuerpo del motor (A) hasta que encaje.
2. Coloque el batidor en un recipiente y presione el interruptor (B) para ponerlo en marcha.
3. Para retirar el accesorio batidor, presione los botones de expulsión (D) y retire el cuerpo de engranajes. A continuación separe el batidor metálico del cuerpo de engranajes.

Para unos óptimos resultados:

- Utilice un recipiente ancho en vez del vaso medidor/mezclador (H).
- Mueva el batidor en el sentido de las agujas del reloj, manteniéndolo ligeramente inclinado.

Nata montada

Batir hasta 400 ml de nata muy fría (contenido de grasa mínimo de 30 %, 4 – 8 °C)

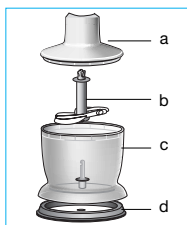
Comenzar con un nivel de velocidad bajo (1) y sin dejar de batir, incrementar la velocidad hasta el nivel 15.

Claros montados

Batir hasta 4 claras de huevo
Comenzar con un nivel de velocidad medio (7) y sin dejar de batir, incrementar la velocidad hasta el nivel 15.

Funcionamiento del accesorio picador

- (a) Cuerpo de engranajes
- (b) Cuchilla
- (c) Recipiente picador
- (d) Tapa/base antideslizante



El accesorio picador está diseñado para picar carne, queso, cebolla, especias, ajo, zanahorias, nueces, avellanas, almendras, etc.

Para picar alimentos duros (por ejemplo queso duro), use el interruptor de máxima potencia (turbo) (C).

Nota: No use el picador para picar alimentos extremadamente duros como cubitos de hielo, nuez moscada, café en grano o cereales.

Antes del picado ...

- corte la carne, cebolla, queso, ajos, zanahorias (ver tabla en página 5)

- retire los tallos de las especias, cáscaras de nueces
- retire huesos, tendones o cartílagos de la carne

1. Cuidado: Retire cuidadosamente la cubierta plástica que cubre la cuchilla. ¡La cuchilla está muy afilada! Cójala siempre por la parte superior de plástico. Coloque la cuchilla en el eje del recipiente picador (c). Presione hacia abajo hasta que encaje. Coloque siempre el recipiente picador sobre la base antideslizante (d).
2. Coloque los alimentos en el recipiente picador.
3. Cierre el recipiente picador con el cuerpo de engranajes (a).
4. Inserte el cuerpo del motor (A) en el cuerpo de engranajes (a) hasta que encaje.
5. Presione los interruptores (B) o (C) para poner el accesorio picador en marcha. Durante el picado, sostenga el cuerpo motor con una mano y el recipiente picador con la otra.
6. Cuando haya terminado, presione los botones (D) para retirar el cuerpo motor.
7. A continuación, retire el cuerpo de engranajes.
8. Retire cuidadosamente la cuchilla.
9. Finalmente, retire los alimentos procesados del recipiente picador.
La base antideslizante puede utilizarse también como tapa hermética para el recipiente picador.

Limpieza

Limpie el cuerpo del motor (A) y la caja de engranajes del batidor metálico (1) únicamente con un paño húmedo. El cuerpo de engranajes (a) debe aclararse bajo el grifo. No sumerja el cuerpo de engranajes (a) bajo el agua.

Los demás componentes pueden limpiarse en el lavavajillas. Sin embargo, después de preparar alimentos picantes o muy salados, deberá aclarar la cuchilla enseguida. Además, tenga cuidado de no usar demasiado detergente o descalcificador en el lavavajillas.

Cuando se ha procesado alimentos con alta pigmentación (ej. zanahorias), los componentes de plástico del aparato pueden decolorarse. Frote estos componentes con aceite de cocina antes de ponerlos en el lavavajillas.

Accesorios

(disponibles a través de Servicio Técnico de Braun; sin embargo, no en todos los países).
BC: Accesorio picador, diseñado para picar mayores cantidades, para preparar batidos, masas ligeras y para picar cubitos de hielo.

HC: Accesorio picador de alta velocidad, ideal para picar condimentos, cebollas, ajos, chiles, nueces, etc.

Ejemplo de receta

Mayonesa (utilización de la varilla batidora)

200 – 250 ml de aceite

1 huevo

1 cucharada sopera de zumo de limón o de vinagre, sal y pimienta al gusto

Ponga todos los ingredientes en el vaso mezclador/medidor siguiendo el orden anterior. Introduzca la batidora hasta el fondo del vaso. Presionando el interruptor de máxima potencia (turbo) (C), manténgala en

esta posición hasta que ligue el aceite. Manteniendo la batidora en marcha, muévela despacio hacia arriba y abajo hasta que la mayonesa quede ligada y suave.

Helado (use el picador)

100 g de frambuesas (ultracongeladas)

10 g de azúcar en polvo

80 g de nata líquida

Introduzca todos los ingredientes en la jarra picadora y mézclelos durante aproximadamente 30 segundos presionando el botón de turbo (C). Sírvalo al momento.

Salsa de anchoas (use el picador)

30 g de filetes de anchoa escurridos

200 g de queso cremoso «Philadelphia»

2 cucharadas de aceite de oliva

Poner todos los ingredientes dentro del accesorio picador.

Ajusta la velocidad variable al mínimo.

Presiona el botón (B) hasta que se consiga una pasta homogénea.

Acabar la salsa presionando el botón turbo (C).

Pueden hacerse variaciones de esta receta usando salmón, Roquefort o queso azul en vez de filetes de anchoa.

Modificaciones reservadas.

Este producto cumple con las normas de Compatibilidad Electromagnética (CEM) establecidas por la Directiva Europea 2004/108/EC y las Regulaciones para Bajo Voltaje (2006/95/EC).



No tire este producto a la basura al final de su vida útil. Llévelo a un Centro de Asistencia Técnica Braun o a los puntos de recogida habilitados por los ayuntamientos.



Português

Os nossos produtos foram desenvolvidos para alcançar os mais altos standards de qualidade, funcionalidade e design. Esperamos que disfrute do seu novo pequeno electrodoméstico Braun.

Atenção

Leia atentamente o folheto de instruções antes de utilizar o aparelho.

- As lâminas encontram-se muito afiadas!
- Desligue sempre o aparelho da tomada de electricidade quando o mesmo não esteja sob sua supervisão, e aquando da montagem e desmontagem dos acessórios, limpeza e armazenamento.
- Este aparelho não deve ser usado por crianças ou pessoas com capacidades físicas ou mentais reduzidas, excepto quando estejam sob a supervisão de alguém responsável pela sua segurança. Em geral, recomendamos que mantenha o aparelho fora do alcance de crianças.
- Não coloque o corpo do motor (A) e a caixa de engrenajens do acessório batedor metálico (I) baixo de água corrente nem os submerja em qualquer líquido.
- Os aparelhos eléctricos Braun cumprem com as normas internacionais de segurança. Tanto as reparações como a substituição do cabo de conexão devem ser realizadas por um Serviço Técnico autorizado. As reparações efectuadas por pessoal não autorizado podem causar acidentes ou danos ao utilizador.
- Antes de conectar o aparelho à corrente, verifique se a voltagem indicada na base do aparelho corresponde à do seu lar.
- Este produto está desenhado para uso doméstico e não industrial.
- O copo misturador/medidor (H) o recipiente picador (C) não está apto a ser utilizado no micro-ondas.

Descrição

- (A) Corpo do motor
- (B) Interruptor ligar/desligar
- (C) Botão turbo
- (D) Botão de expulsão dos acessórios
- (E) Selector de velocidades
- (F) Pé da varinha
- (G) Suporte de parede
- (H) Copo misturador/medidor com tampa hermética
- (I) Caixa de engrenajens do acessório batedor metálico
- (J) Acessório batedor metálico
- (K) Acessório picador

Selector de velocidades

Ao pressionar o interruptor (B), a velocidade do motor corresponderá à indicada pelo selector de velocidades (E). A maior velocidade, mais rápido a picar.

A velocidade máxima da varinha só poderá atingir o seu máximo pressionando o interruptor de potência turbo (C). Também pode utilizar este interruptor para conseguir incrementos de potência pontuais sem ter que usar o selector de velocidades.

Dependendo do tipo de preparação, recomendamos a selecção das seguintes velocidades:

Pé da varinha	1...turbo
Acessório picador	1...turbo
Acessório batedor	1...15

Funcionamento da varinha mágica

A varinha está desenhada para preparar molhos, sopas, mayoneses e comida para bebés ou para misturar bebidas e batidos.

1. Introduza o corpo do motor (A) no pé da varinha (F) até encaixar.
2. Introduza a varinha mágica num recipiente e pressione o interruptor (B) ou interruptor de potência turbo (C).
3. Para retirar o pé da varinha, pressione no botão de expulsão (D) e extraia-a do corpo do motor.

Pode utilizar a varinha no copo misturador/medidor (H), mas também em qualquer outro recipiente ou panela. Quando utilizar a varinha directamente na panela, retire a panela do fogo para proteger a varinha de sobre-aquecimentos.

Funcionamento do acessório batedor metálico

Utilize o acessório batedor metálico unicamente para bater natas, levantar claras e preparar mousses ou sobremesas.

1. Introduza o batedor metálico (J) na caixa de engrenajens (I). De seguida introduza-os no corpo do motor (A) até que encaixe.
2. Coloque o batedor num recipiente e pressione o interruptor (B) para começar a funcionar.
3. Para retirar o acessório batedor, pressione no botão de expulsão (D) e retire-o do corpo de engrenajens. De seguida separe o batedor metálico do corpo de engrenajens.

Para obter óptimos resultados:

- Não utilize o copo misturador/medidor (H), mas sim um recipiente mais largo.
- Movimente o Acessório batedor metálico no sentido dos ponteiros do relógio, inclinando-o ligeiramente.

Natas batidas

Bater um máximo de 400 ml de nata muito fria (30 % de conteúdo mínimo de gordura, 4 – 8 °C)

Iniciar com um nível de velocidade baixo (1) e, enquanto bate, aumente a velocidade até ao nível 15.

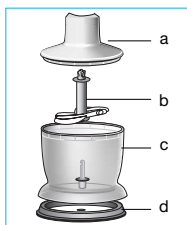
Claras em castelo

Bater no máximo 4 claras de ovo.

Iniciar com um nível de velocidade médio (7) e, enquanto bate, aumente a velocidade até ao nível 15.

Funcionamento do acessório picador

- (a) Corpo de engrenajens
- (b) Lâmina
- (c) Recipiente picador
- (d) Tampa/base anti-deslizante



O acessório picador está desenvolvido para picar carne, queijo, cebola, especiarias, alho, cenouras, nozes, avelãs, amêndoas, etc. Para picar alimentos duros (por exemplo queijo duro), use o interruptor de potência turbo (C).

Nota: Não utilize o picador para picar alimentos extremamente duros como cubos de gelo, nóz moscada, café em grão ou cereais.

Antes de picar ...

- corte a carne, cebola, queijo, alhos, cenouras (ver tabela na página 5)
- retire os talos das especiarias e as cascas das nozes
- retire ossos, tendões e cartilagens da carne

1. Cuidado: Retire cuidadosamente a capa de plástico que cobre a lâmina. A lâmina é muito afiada! Retire-a sempre pela parte superior de plástico. Coloque a lâmina no eixo do recipiente picador (c). Pressione para baixo até encaixar. Coloque sempre o recipiente picador sobre a base anti-deslizante (d).
2. Coloque os alimentos no recipiente picador.
3. Feche o recipiente picador com o corpo de engrenagens (a).
4. Introduza o corpo do motor (A) no corpo de engrenagens (a) até encaixar.
5. Pressione os interruptores (B) ou (C) para colocar o acessório picador a funcionar. Durante a picagem, segure o corpo do motor com uma mão enquanto a outra deverá estar a segurar o recipiente picador.
6. Quando terminar, pressione nos botões (D) para retirar o corpo do motor.
7. De seguida, retire o corpo de engrenagens.
8. Retire cuidadosamente a lâmina.
9. Finalmente, retire os alimentos processados do recipiente picador. A base anti-deslizante também se pode utilizar como tampa hermética para o recipiente picador.

Limpeza

Limpe o corpo do motor (A) e a caixa de engrenagens do acessório batedor metálico (1) unicamente com um pano húmido. Os outros componentes estão aptos a serem limpos na máquina de lavar loiça. Depois de preparar alimentos picantes ou muito salgados, deverá limpar a lâmina de seguida. Com tudo, tenha cuidado para não usar demasiado detergente ou descalcificador na máquina de lavar loiça.

Quando se processa alimentos de elevada pigmentação (ex: cenouras), os componentes de plástico do aparelho podem descolorar-se. Passe estes componentes por óleo vegetal antes de colocá-los na máquina de lavar loiça.

Acessórios

(disponíveis nos Serviços Técnicos Autorizados Braun)

BC: Acessório picador, desenvolvido para picar maiores quantidades, para preparar batidos, massas e para picar cubos de gelo.

HC: Acessório picador de alta velocidade, ideal para picar condimentos, cebolas, alhos, pimentões, nozes, etc.

Exemplo de receita

Mayonesa (utilizando o pé da varinha)

200-250 ml de óleo

1 ovo

1 colher de sumo de limão ou de vinagre, sal, pimenta e mostarda a gosto

Coloque todos os ingredientes no copo misturador/medidor seguindo a ordem anterior. Introduza a varinha até ao fundo do copo, ligue-a (use o interruptor de potência turbo (C)) e mantenha-a nessa posição até que o óleo se misture com os outros ingredientes. De seguida, mantendo a varinha ligada, mova-a de cima para baixo até que a mayonesa se encontre cremosa e suave.

Gelado (use o picador)

100 g de framboesa (congeladas)

10 g de açúcar em pó

80 g de natas

Colocar todos os ingredientes na taça, pressionar o botão turbo (C) e bater durante 30 segundos. Servir de imediato.

Molho de anchovas (use o picador)

30 grs de filetes de anchova escorridos

200 grs. de queijo creme «Philadelphia»

2 c. sopa de azeite

Coloque todos os ingredientes dentro do acessório picador. Ajuste a velocidade variável no nível mínimo. Prima o interruptor ligar/desligar (B) até obter uma pasta homogênea. Termine o molho premindo o botão turbo (C). Podem fazer-se variações desta receita usando salmão, queijo Roquefort ou queijo azul em vez de filetes de anchova.

Possíveis alterações sem aviso prévio.

Este aparelho cumpre com a directiva EMC 2004/108/EC e com a Regulamentação de Baixa Voltagem (2006/95/EC).



Por favor não deite o produto no lixo doméstico, no final da sua vida útil. Entregue-o num dos Serviços de Assistência Técnica da Braun, ou em locais de recolha específica, à disposição no seu país.



Italiano

Nello studio dei nostri prodotti perseguiamo sempre tre obiettivi: qualità, funzionalità e design. Ci auguriamo che il prodotto Braun che avete acquistato soddisfi pienamente le vostre esigenze.

Attenzione

Prima di usare il prodotto, leggete attentamente le istruzioni e conservatele per il futuro.

- Le lame sono molto affilate!
- Togliere sempre la spina prima di lasciare lo strumento incostituito e prima di montarlo, smontarlo pulirlo o riporlo.
- Questo elettrodomestico non è progettato per essere utilizzato da bambini o da persone con capacità fisiche o mentali ridotte, senza la supervisione di una persona responsabile della loro sicurezza. In generale, si raccomanda di tenere l'elettrodomestico fuori dalla portata dei bambini.
- Non tenere la parte del corpo motore (A) né l'attacco per frusta (I) sotto l'acqua corrente, non immergerli in acqua.
- Gli elettrodomestici Braun corrispondono ai parametri di sicurezza vigenti. Se l'apparecchio mostra dei difetti, smettete di usarlo e portatelo ad un Centro Assistenza Braun per le riparazioni. Riparazioni errate o eseguite da personale non qualificato potrebbero causare danni ed infortuni agli utilizzatori.
- Assicuratevi che il voltaggio del vostro impianto elettrico corrisponda a quello stampato sul fondo del prodotto.
- Questo apparecchio è costruito per lavorare normali quantità di cibo domestico.
- Il bicchiere (H) e la ciotola (c) non sono adatti all'uso nei forni a microonde.

Descrizione

- (A) Corpo motore
- (B) Tasto acc./speg. per velocità variabile
- (C) Tasto velocità turbo
- (D) Tasto di sgancio
- (E) Regolatore della velocità
- (F) Gambo frullatore
- (G) Supporto da parete
- (H) Bicchiere graduato con coperchio a tenuta d'aria
- (I) Attacco per frusta
- (J) Frusta
- (K) Tritatutto

Regolazione della velocità

Quando si attiva l'interruttore (B) la velocità di funzionamento corrisponde a quella indicata sul regolatore della velocità (E). Più elevata è questa, più velocemente si trita il cibo. Comunque la velocità massima può essere disponibile semplicemente azionando il tasto turbo (C). La funzione turbo consente di avere a disposizione la velocità massima per alcuni istanti senza regolare il regolatore di velocità.

Raccomandiamo le seguenti velocità:
Velocità 1... turbo per funzioni base del frullatore
Velocità 1... turbo per il tritatutto
Velocità 1... 15 per la frusta

Come impiegare il vostro frullatore

Usatelo per preparare salse, minestre, maionese, pappe per bambini, frullati e frappe, cocktails.

1. Inserire il gambo frullatore (F) nel motore (A) finché non si blocca.

2. Per evitare schizzi, premete il tasto interruttore (B) o il tasto turbo (C) solo dopo aver introdotto il frullatore nel recipiente da utilizzare.
3. Per sganciare il gambo frullatore premere i bottoni (D) e rimuovere il gambo frullatore.

Potete utilizzare il frullatore nei bicchieri in dotazione o anche in qualsiasi altra stoviglia. Nel caso d'utilizzo direttamente nella pentola durante la cottura, spostare la pentola dal fuoco per proteggere il frullatore dal surriscaldamento.

Come usare la frusta

Usare la frusta solo per montare a neve panna e chiare d'uovo, mescolare preparati già pronti per dessert.

1. Inserire la frusta (J) nell'attacco (I), poi inserire il motore (A) nell'attacco finché si blocca.
2. Mettere la frusta in un recipiente e quindi premere il tasto (B) per la lavorazione.
3. Per smontare, premere il tasto (D) e staccare l'attacco. Quindi togliere la frusta dall'attacco.

Per ottenere i risultati migliori:

- Non utilizzate il bicchiere graduato (H), ma un contenitore più ampio.
- Muovete la frusta in senso orario mantenendola debolmente inclinata.

Panna montata

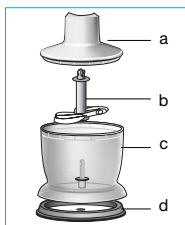
Montare fino a 400 ml di panna fresca (30 % di grasso minimo, 4 – 8 °C). Cominciare con una velocità bassa (1) e mentre si monta, aumentare gradualmente la velocità fino a 15.

Albume a neve

Montare fino a 4 chiare d'uovo. Cominciare con una velocità media (7) e mentre si monta, aumentare gradualmente la velocità fino a 15.

Come utilizzare il tritatutto

- (a) Attacco per tritatutto
- (b) Lama
- (c) Ciotola
- (d) Base antiscivolo / coperchio



Il tritatutto è indicato per tritare carne, formaggio, cipolle, verdura, aglio, carote, mandorle, noci, ecc. Per tritare cibo duro (es. formaggio duro) utilizzare il tasto turbo (C).

NB. Non tritare cibo estremamente duro quale cubetti di ghiaccio, noce moscata, chicchi di caffè e cereali.

Prima di tritare ...

- pre-tagliare carne, formaggio, cipolle, aglio, carote (vedere tabella pag. 5)
- rimuovere la buccia e sgusciare le noci
- rimuovere ossa, tendini e cartilagini dalla carne.

1. Attenzione: Togliete il coprilama in plastica dal blocco coltelli. Il blocco coltelli è molto affilato! Maneggiare sempre dalla parte superiore in plastica. Mettere la lama nel perno centrale della ciotola tritatutto (c) spingetelo verso il basso finché si blocca. Posizionare sempre il tritatutto sulla base antiscivolo (d).
2. Mettere il cibo nella ciotola tritatutto.
3. Mettere l'attacco (a) sulla ciotola tritatutto.

- Inserire l'attacco (a) del tritatutto sul corpo motore Ⓐ finché non si blocca.
- Premere il tasto interruttore Ⓑ o Ⓒ per far funzionare il tritatutto. Durante il funzionamento tenere il corpo motore con una mano e il tritatutto con l'altra.
- Dopo l'uso premere i bottoni Ⓓ per rimuovere il corpo motore.
- Rimuovere quindi l'attacco.
- Rimuovere con attenzione la lama.
- Rimuovere quindi il cibo lavorato dalla ciotola tritatutto. La base antiscivolo serve anche come coperchio a tenuta d'aria per la ciotola tritatutto.

Salvo cambiamenti.

Questo prodotto è conforme alle normative EMC come stabilito dalla direttiva CE 2004/108 e alla Direttiva Bassa Tensione (CE 2006/95).



Si raccomanda di non gettare il prodotto nella spazzatura al termine della sua vita utile. Per lo smaltimento, rivolgersi ad un qualsiasi Centro Assistenza Braun o ad un centro specifico.



Pulizia

Pulire il corpo motore Ⓐ e l'attacco per frusta ① solo con un panno umido. L'attacco per tritatutto (a) può essere sciacquato sotto il rubinetto.

Tutte le altre parti possono essere lavate in lavastoviglie. Comunque dopo aver lavorato cibo molto salato sciacquare le lame del gambo frullatore e del tritatutto.

Attenzione a non usare una dose elevata in lavastoviglie di detersivo.

Quando si lavora cibo pigmentato (es. carote) le parti di plastica dell'apparecchio possono perdere il colore originario. Immergere queste parti in olio vegetale prima di pulirle.

Accessori

(disponibili nei centri di assistenza tecnica Braun; non in tutti i paesi)

BC: Ideale per tritare grandi quantità di carne, frullati, imasti soffici, tritare ghiaccio.

HC: Tritatutto ad alta velocità, ideale per lavorare odori, cipolla, aglio, peperoncino, noccioline, etc.

Esempio di ricetta

Mayonnaise (usare il frullatore)

200 – 250 ml di olio

1 uovo

1 cucchiaino da tavola di succo di limone o aceto

Sale e pepe q.b.

Mettere gli ingredienti nel bicchiere graduato secondo l'ordine sopra descritto. Introdurre il frullatore nel bicchiere fino a toccare il fondo. Premere il tasto turbo Ⓒ e mantenerlo in questa posizione finché l'olio s'emulsiona. Poi senza spegnere l'apparecchio muoverlo su e giù finché la mayonnaise è composta e soffice.

Gelato (usare il tritatutto)

100 g di lamponi (surgelati)

10 g di zucchero in polvere

80 g di panna

Mettere tutti gli ingredienti nella ciotola, premere il tasto turbo Ⓒ e frullare per 30 secondi. Servire subito.

Salsa di acciughe (usare il tritatutto)

30 g di filetti di acciuga scolati

200 g di formaggio fresco tipo «Philadelphia»

2 cucchiaini di olio d'oliva

Mettere tutti gli ingredienti nel tritatutto. Posizionare la velocità variabile al minimo. Premere l'interruttore Ⓑ fino a che il composto non diventa omogeneo. Terminare la salsa premendo sul tasto turbo Ⓒ.

Varianti della ricetta possono essere preparate utilizzando salmone, roquefort o gorgonzola in sostituzione dei filetti di acciuga.

Nederlands

Onze producten voldoen aan de hoogste eisen voor kwaliteit, functionaliteit en ontwerp. Wij hopen dat u veel plezier zult beleven aan uw nieuwe Braun-apparaat.

Let op

Lees alle instructies zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt.

- De messen zijn zeer scherp!
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat onbeheerd achterlaat, voordat u het apparaat in elkaar zet of uit elkaarhaalt en bij de reiniging en het opbergen van het apparaat.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door kinderen of personen met verminderde fysieke of mentale capaciteiten, tenzij zij het apparaat gebruiken onder toezicht van een persoon verantwoordelijk voor hun veiligheid. Over het algemeen raden wij aan dit apparaat buiten bereik van kinderen te houden.
- Het motorgedeelte (A) en het tandwielgedeelte van de garde (I) niet onder stromend water houden; beide onderdelen ook niet onderdompelen in water.
- De elektrische apparaten van Braun voldoen aan de hiervoor geldende veiligheidsnormen. Reparaties en vervanging van het lichtnetsnoer dienen alleen te worden uitgevoerd door daartoe bevoegd onderhoudspersoneel. Wanneer reparaties onjuist of door ondeskundige personen worden uitgevoerd, kan dit gevaar opleveren voor de gebruiker.
- Controleer, voordat u de stekker in het stopcontact steekt, of het voltage van het stopcontact overeenkomt met het voltage dat staat vermeld op de onderkant van het apparaat.
- Het apparaat is gemaakt voor normale huishoudelijke hoeveelheden.
- Noch de maatbeker (H) noch de snijkom (c) is geschikt voor gebruik in de magnetron.

De verschillende onderdelen

- (A) Motorgedeelte
- (B) Aan/uit-schakelaar voor variabele snelheid
- (C) Turbo knop
- (D) Knoppen om de werkende onderdelen los te klikken
- (E) Snelheidsregelaar
- (F) Steel van staafmixer
- (G) Bevestiging voor aan de muur
- (H) Maatbeker met luchtdicht deksel
- (I) Tandwielgedeelte voor garde
- (J) Garde
- (K) Snij-hulpstuk

Het instellen van de snelheid

Als de schakelaar (B) wordt ingedrukt, werkt het apparaat met de snelheid die is ingesteld met snelheidsregelaar (E). Hoe hoger de ingestelde snelheid, hoe sneller de messen ronddraaien.

De maximale snelheid wordt echter alleen bereikt door turbo knop (C) in te drukken. U kunt de turbo knop ook gebruiken om de snelheid tijdelijk op te voeren zonder de snelheidsregelaar opnieuw in te hoeven stellen.

Wij adviseren de volgende snelheden voor onderstaande onderdelen:

Staafmixer	1...turbo
Snij-hulpstuk	1...turbo
Garde	1...15

De bediening van de staafmixer

De staafmixer is bij uitstek geschikt voor het bereiden van (dip)sauzen, soep, mayonaise en babyvoedsel, maar ook voor het mixen van drankjes en milkshakes.

1. Steek het motorgedeelte (A) in de steel van de mixer (F) totdat het vastklikt.
2. Houd de staafmixer in de schaal/kom/pan etc. en druk op de aan/uit-schakelaar (B) of de turboschakelaar (C).
3. Om de steel na gebruik weer los te klikken, houdt u de knoppen (D) ingedrukt terwijl u aan de steel trekt.

U kunt de staafmixer gebruiken in combinatie met de maatbeker, maar ook met kommen, schalen, pannen etc. Als u tijdens het koken de inhoud van een pan wilt pureren, dient u de pan eerst van het fornuis te halen. Anders kan de staafmixer namelijk oververhit raken.

De bediening van de garde

De garde dient alleen gebruikt te worden voor het kloppen van slagroom en eieren en voor het mengen van luchtig deeg en instant desserts.

1. Steek de garde (J) in het tandwielgedeelte (I). Vervolgens steekt u het motorgedeelte (A) in het tandwielgedeelte totdat dit vastklikt.
2. Houd de garde in een kom/schaal etc. en druk dan pas schakelaar (B) in om het apparaat aan te zetten.
3. Wilt u de garde weer losklikken, dan houdt u de knoppen (D) ingedrukt terwijl u aan het tandwielgedeelte trekt. Trek vervolgens de garde uit het tandwielgedeelte.

Voor het beste resultaat is het raadzaam:

- Gebruik niet de maatbeker (H), maar een brede schaal/kom.
- Beweeg de garde met de klok mee, en houd deze enigszins schuin.

Slagroom

Klop maximaal 400 ml gekoelde slagroom (min. 30 % vet, 4 – 8 °C)

Start met een lage snelheid (1) en verhoog de snelheid tijdens het kloppen tot stand 15.

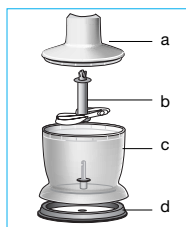
Eiwit

Klop niet meer dan 4 eiwitten tegelijkertijd.

Start met een gemiddelde snelheid (7) en verhoog de snelheid tijdens het kloppen tot stand 15.

De bediening van het snij-hulpstuk

- (a) Tandwielgedeelte voor snij-hulpstuk
- (b) Mes
- (c) Snijkom
- (d) Antislip oppervlak



Het snij-hulpstuk is bij uitstek geschikt voor het snijden van vlees, kaas, uien, kruiden, knoflook, worteltjes, walnoten, hazelnoten, amandelen etc.

Voor het snijden van harde voedingsmiddelen (bijvoorbeeld harde kaas) kunt u de turboschakelaar (C) gebruiken.

N.B.: Snijd geen extreem harde producten zoals ijsblokjes, nootmuskaat, koffiebonen en granen.

Voor u begint met snijden ...

- snijd vlees, kaas, uien, knoflook en worteltjes alvast in kleine stukken (zie tabel op bladzijde 5)
- verwijder steeltjes van kruiden en ontdoe de noten van hun schaal
- ontdoe vlees van botten, pezen en kraakbeen.

1. Voorzichtig: Verwijder voorzichtig het plastic beschermkapje van het mes.

Het mes is zeer scherp!

Pak het altijd bovenaan bij het plastic vast. Schuif het mes over de pin midden in de snijkom (c). Druk het naar beneden totdat het vastklikt. Plaats de snijkom altijd op het antislip oppervlak (d).

2. Doe de voedingsmiddelen in de snijkom.
3. Plaats het tandwielgedeelte (a) op de snijkom.
4. Steek het motorgedeelte (A) in het tandwielgedeelte (a) totdat dit vastklikt.
5. Om te beginnen met snijden, drukt u op schakelaar (B) of (C). Tijdens het snijden houdt u met de ene hand het motorgedeelte vast en met de andere de snijkom.
6. Na gebruik drukt u op de knoppen (D) om het motorgedeelte los te klikken.
7. Verwijder vervolgens het tandwielgedeelte.
8. Haal daarna voorzichtig het mes uit de snijkom.
9. Tenslotte haalt u het fijngehakte voedsel eruit. Het antislip oppervlak dient ook als een luchtdicht deksel voor op de snijkom.

Schoonmaken

Het motorgedeelte (A)/tandwielgedeelte van de garde (1) mag alleen met een vochtig doekje worden gereinigd.

Het tandwielgedeelte voor het snij-hulpstuk (a) kan onder de kraan worden afgespoeld. Het tandwielgedeelte (a) niet onderdompelen in water.

Alle andere onderdelen zijn vaatwasmachine-bestendig. Toch is het aan te raden de messen direct af te spoelen na het snijden van erg zout voedsel. Let er ook op dat u niet te veel afwas- of ontkalkmiddel in de vaatwasser doet.

Bij het snijden van gekleurd voedsel (bijvoorbeeld worteltjes) kunnen de plastic onderdelen verkleuren. Veeg deze onderdelen af met plantaardige olie voordat u ze in de vaatwasser doet.

Accessoires

(verkrijgbaar bij de servicecentra van Braun; dit geldt echter niet in alle landen)

BC: Extra snijstuk, bij uitstek geschikt voor het snijden van grote hoeveelheden, maar ook voor het bereiden van milkshakes en luchtig deeg en voor het fijnmalen van ijsblokjes.

HC: Kleine hakmolen met hoge snelheid, ideaal voor kruiden, uien, knoflook, Spaanse pepers, noten, etc.

Recept voorbeeld

Mayonaise (met staafmixer)

200–250 ml olie

1 ei (zowel de dooier als het eiwit)

1 eetlepel citroensap of azijn

naar smaak zout en peper toevoegen

Doe alle ingrediënten in bovenstaande volgorde in de maatbeker. Houd de staafmixer net boven de bodem van de maatbeker. Houd de turboschakelaar (C) ingedrukt totdat het geheel goed vermengd is; beweeg de staafmixer hierbij niet. Vervolgens beweegt u de mixer, zonder hem uit te zetten, langzaam van boven naar beneden totdat er een mooie gelijkmatige massa ontstaat.

Ijs (gebruik hakmolen)

100 g frambozen (bevroren)

10 g poedersuiker

80 g room

Doe alle ingrediënten in de beker, druk op de turbo knop (C) en mix ongeveer 30 seconden. Meteen serveren.

Ansjovis dip (gebruik hakmolen)

30 g uitgelekte ansjovis filets

200 g «Philadelphia» kruidenkaas

2 theelepels. olijfolie

Doe alle ingrediënten in de hakmolen.

Stel de snelheid in op minimum.

Druk op de aan/uit schakelaar (B) tot het mengsel een samenhangende massa vormt. Maak de dip af door op de turbo knop te drukken (C).

Variaties op dit recept kunt u maken met zalm, roquefort of blue cheese in plaats van de ansjovis filets.

Bovenstaande kan worden gewijzigd zonder dit kenbaar te maken.

Dit produkt voldoet aan de EMC-normen volgens de EEG richtlijn 2004/108 en aan de EG laagspannings richtlijn 2006/95.



Gooi dit apparaat aan het eind van zijn nuttige levensduur niet bij het huisafval. Lever deze in bij een Braun Service Centre of bij de door uw gemeente aangewezen inleveradressen.



Dansk

Brauns produkter har den højeste kvalitet i funktionalitet og design. Vi håber, du bliver glad for dit nye Braun apparat.

Vigtigt

Læs venligst hele brugsanvisningen omhyggeligt, inden apparatet tages i brug.

- Knivene er meget skarpe!
- Tag altid stikket ud af stikkontakten når du går fra apparatet, og før du samler det, skiller det, rengør det eller gemmer det væk.
- Dette produkt er ikke beregnet til at bruges af børn eller svagelige personer uden overvågning af en person der er ansvarlig for deres sikkerhed. Generelt anbefaler vi at produktet opbevares utilgængeligt for børn.
- Hold aldrig motordelen (A) eller tilbehøret til piskeris/mixer (I) under rindende vand. De må heller ikke dyppes i vand.
- Brauns elektriske apparater overholder gældende sikkerhedsbestemmelser. Reparation eller udskiftning af ledning må kun foretages af autoriseret servicepersonale. Forkert, ukvalificeret reparation kan forårsage ulykker og være til fare for brugeren.
- Kontroller før brug, at spændingen på lysnettet svarer til spændingsangivelsen i bunden af apparatet.
- Dette apparat er beregnet til brug i en normal husholdning.
- Hverken bægere (H) eller hakkeskålen (C) kan bruges i mikrobølgeovn.

Beskrivelse

- (A) Motordel
- (B) Kontakt
- (C) Turboknap (tænd/sluk)
- (D) Udløserknap til tilbehør
- (E) Hastighedsvælger
- (F) Blenderskaft
- (G) Vægholder
- (H) Målebæger med lufttæt låg
- (I) Tilbehør til piskeris/mixer
- (J) Piskeris
- (K) Hakker

Indstilling af hastighed

Når knappen (E) aktiveres, svarer hastigheden til, hvad hastighedsindstillingen (E) er sat på. Jo højere indstilling, des hurtigere resultat. Den maksimale hastighed kan imidlertid kun opnås ved at trykke på turboknappen (C). Du kan også bruge turboknappen til korte, kraftige pulseringer uden at skulle indstille hastighedsknappen.

Afhængig af tilbehøret foreslår vi følgende hastighedsindstillinger:

Håndblender	1...turbo
Hakker	1...turbo
Piskeris	1...15

Brug af håndblender

Håndblenderen er velegnet til dips, saucer, supper, mayonnaise og babymad samt til drinks og milkshakes.

1. Sæt motordelen (A) på blenderskaftet (F), så det låser.
2. Placer blenderen i skålen og tryk på tænd/sluk kontakten (B) eller turboknappen (C).
3. Tryk på udløserknappen (D) for at frigøre håndblenderen.

Håndblenderen kan bruges i såvel målebægeret som i enhver anden skål. Hvis du blender direkte i gryden under madlavning, fjernes gryden først fra varmen, så blenderen ikke overophedes.

Brug af piskeris

Brug kun piskeriset til at piske fløde, æggehvider, sukkerbrødsdej samt færdigblandede desserter.

1. Sæt piskeriset (J) ind i tilbehørsdelen (I). Sæt derefter motordelen (A) på blenderskaftet (F), til det låser.
2. Placer piskeriset i skålen og tryk på tænd/sluk kontakten (B).
3. Tryk på udløserknappen (D) for at frigøre tilbehørsdelen. Træk derefter piskeriset ud af tilbehørsdelen.

Sådan opnås det bedste resultat:

- Brug ikke målebægeret (H), men en bredere skål.
- Hold piskeriset let på skrå og bevæg det med uret.

Flødeskum

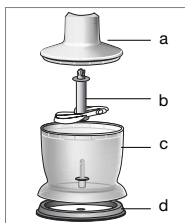
Pisk kun op til 4 dl afkølet piskefløde (min. 30 % fedtindhold, 4 – 8 °C). Start på lav hastighed (1) og øg hastigheden til 15, mens du pisker.

Marengs

Pisk kun op til 4 æggehvider ad gangen. Start på middel hastighed (7) og øg hastigheden til 15, mens du pisker.

Brug af hakketilbehør

- (a) Overdel
- (b) Knivindsats
- (c) Hakkeskål
- (d) Skridsikker bund/låg



Hakkeren er velegnet til hakning af kød, ost, løg, krydderier, hvidløg, gulerødder, valnødder, hasselnødder, mandler etc. Brug turboknappen (C) ved hakning af hårde fødevarer (f.eks. fast ost).

NB: Hak ikke meget hårde fødevarer som f.eks. isterninger, muskatnød, kaffebønner og kerner.

Før du begynder at hakke ...

- skær kød, ost, løg, hvidløg, gulerødder i mindre stykker (se tabel side 5)
- fjern stilkene fra krydderurter, afskal nødderne
- fjern ben, sener og brusk fra kødet.

1. Vigtigt: Fjern forsigtigt plastikbeskyttelsen fra kniven. Kniven er meget skarp! Hold altid på den øverste plasticdel. Anbring kniven på midterakslen af hakkeskålen (c). Tryk den ned, indtil den låser. Placer altid hakkeskålen på den skridsikre bund (d).
2. Kom ingredienserne i hakkeskålen.
3. Sæt overdelen (a) på hakkeskålen.
4. Sæt motordelen (A) på overdelen (a), indtil den låser.
5. Tryk på kontaktet (B) eller (C). Hold på motordelen med den ene hånd og hakkeskålen med den anden, mens du arbejder.
6. Tryk på knap (D) efter brug for at fjerne motordelen.
7. Fjern derefter overdelen.
8. Tag forsigtigt kniven op.
9. Fjern ingredienserne fra hakkeskålen. Den skridsikre bund fungerer også som lufttæt låg på hakkeskålen.

Rengøring

Rens motordelen (A) og tilbehøret til piskeris/mixer (I) med en fugtig klud. Overdelen (a)

kan skylles under rindende vand. Overdelen (a) må ikke komme i vand.

Alle andre dele tåler maskinopvask. Hvis du har hakket/blendet meget salte ingredienser, bør kniven skylles omgående. Brug ikke for meget sæbe og afkalkningsmiddel i opvaske-maskinen.

Fødevarer, som indeholder meget farve (f.eks. gulerødder), kan misfarve plastic-delene. Smør disse med vegetabilsk olie, inden de sættes i opvaskemaskinen.

Tilbehør

(fås hos Braun Kundeservice; dog ikke i alle lande)

BC: hakketilbehør, ideel til hakning af større mængder, milkshakes, let dej samt til at knuse isterninger.

HC: «High-speed» hakketilbehør, ideel til urter, løg, hvidløg, chilli, nødder o. lign.

Opskriftseksempel

Mayonnaise (brug håndblender)

200 – 250 ml olie

1 æg (blomme og hvide)

1 spsk. citronsaft eller vineddike

Salt og peber

Kom alle ingredienserne i bægeret i oven-nævnte rækkefølge. Placer håndblenderen i bunden af bægeret. Tryk på turboknappen © og hold håndblenderen i denne position, til olien emulgerer. Uden at slukke for apparatet føres blenderen langsomt op og ned, til mayonnaisen er glat og blank.

Iscreme (brug hakker)

100 g ribs (dybfrosne)

10 g puddersukker

80 g fløde

Kom alle ingredienser i skålen, tryk på turboknappen © og blend i ca. 30 sek. Server straks.

Ansjos-dip (brug hakker)

30 g ansjosfileter med lagen siet fra

200 g «Philadelphia» flødeost

2 spsk. olivenolie

Hæld alle ingredienser i hakkeskålen. Indstil den variable hastighed til minimum. Tryk på tænd/sluk-knappen ©, til massen er ensartet.

Tryk på turboknappen © for at gøre dippen færdig.

Dippen kan varieres ved at bruge laks, Roquefort eller blåskimmelost i stedet for ansjosfileter.

Ret til ændringer forbeholdes.

Dette produkt er i overensstemmelse med bestemmelserne i EMC Direktiv 2004/108/EC og Lavspændingsdirektivet 2006/95/EC.



Apparatet bør efter endt levetid ikke kasseres sammen med husholdningsaffaldet. Bortskaffelse kan ske på et Braun Servicecenter eller passende, lokale opsamlingssteder.



Norsk

Våre produkter er designet for å imøtekomme de høyeste standarder når det gjelder kvalitet, funksjon og design. Vi håper du blir fornøyd med ditt nye Braun produkt.

Advarsel

Les hele bruksanvisningen nøye før du tar apparatet i bruk.

- Knivbladene er meget skarpe!
- Trekk **alltid** ut kontakten når produktet forlates uten tilsyn og før montering, demontering, rengjøring og oppbevaring.
- Dette produktet er ikke ment å brukes av barn eller personer med redusert fysisk eller mental kapasitet, med mindre en person ansvarlig for barnets eller den andre personens sikkerhet har kontroll over situasjonen. Generelt anbefaler vi at produktet oppbevares utilgjengelig for barn.
- Motordelen (A) og girkopling for visp (I) skal ikke holdes under rennende vann og skal heller ikke senkes ned i vann.
- Braun elektriske apparater tilfredsstiller gjeldende krav til sikkerhet. Reparasjoner eller bytte av ledning må kun foretas av autorisert servicepersonell. Mangelfulle, ukvalifiserte reparasjoner kan føre til skader eller ulykker.
- Før du setter støpselet i stikkkontakten, sjekk at spenningen korresponderer med spenningsangivelsen som er trykt på apparatet.
- Apparatet er konstruert for bearbeiding av normale husholdningsmengder.
- Miksebegeret (H) og hakkebollen (c) kan ikke brukes i mikrobølgeovn.

Beskrivelse

- (A) Motordel
- (B) På/av bryter for regulerbar hastighet
- (C) Turbobryter
- (D) Knapper for å frigjøre delene
- (E) Regulerbar hastighetskontroll
- (F) Blandestav
- (G) Veggfeste
- (H) Målebeger med lufttett lokk
- (I) Girkopling for visp
- (J) Visp
- (K) Hakketilbehør

Regulering av hastighet

Når bryteren (B) aktiveres, vil hastighet for tilberedning korrespondere med innstilling av den regulerbare hastighetskontrollen (E). Jo høyere innstilling, dess raskere hakkeresultat. Likevel, maksimum hastighet for tilberedning oppnås kun ved å trykke inn turbobryteren (C). Du kan også bruke turbobryteren til korte kraftige pulser uten å manipulere den regulerbare hastighetskontrollen.

Avhengig av utstyret som brukes, anbefaler vi følgende innstillinger av hastighet:

Stavmikser	1...turbo
Hakketilbehør	1...turbo
Visp	1...15

Hvordan du bruker stavmikseren

Stavmikseren passer utmerket til tilberedning av dip, sauser, supper, majones og babymat så vel som miksing av drikker og milkshake.

1. Sett motordelen (A) på blandestaven (F) til den går i lås.
2. Sett stavmikseren ned i beholderen og trykk deretter på bryteren (B) eller turbobryteren (C).
3. Trykk på knappene (D) for å frigjøre blandestaven og trekk den så av.

Stavmikseren kan brukes både i målebegeret og enhver annen beholder. Når du blander direkte i en kasserolle under koking, skal kasserollen først tas bort fra platen for å beskytte stavmikseren mot overoppheting.

Hvordan du bruker vispetilbehøret

Bruk vispetilbehøret kun til visping av krem, eggehviter og miksing av sukkerbrød og ferdigblandete desserter.

1. Monter vispen (I) i girkopling for vispen (I), monter deretter motordelen (A) i girkoplingen slik at den låses på plass.
2. Plasser vispen i en bolle, og først da trykkes bryteren (B) inn for bruk.
3. For frigjøring, trykk på knappene (D) og dra av girkoplingen. Deretter trekkes vispen ut av girkoplingen.

For beste resultater:

- Bruk ikke miksebegeret (H) men en vid arbeidsbolle.
- Beveg vispen i klokke retningen, mens du holder den lett på skrå.

Pisket krem

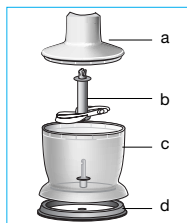
Ikke pisk mer enn 400 ml kremfløte (minst 30 % fettinnhold, 4 – 8 °C). Start med lav hastighet (1) og øk, mens du pisker, til hastighet 15.

Stivpisket eggehvite

Ikke pisk mer enn fire eggehviter. Start med middels hastighet (7) og øk, mens du pisker, til hastighet 15.

Hvordan du bruker hakketilbehøret

- (a) Girkopling for hakker
- (b) Kniv
- (c) Hakkebollen
- (d) Anti-gli base / lokk



Hakketilbehøret passer perfekt til hakking av kjøtt, ost, løk, urter, hvitløk, gulrøtter, valnøtter, hasselnøtter, mandler, sviker etc. For hakking av harde ingredienser (eksempelvis hard ost), bruk turbobryteren (C).

NB: Isterninger eller ekstremt harde ingredienser, som muskatnøtter, kaffebønner og korn skal ikke hakkes.

Før hakking ...

- skjær kjøtt, ost, løk, hvitløk, gulrøtter i biter før hakking (se tabell side 5)
- ta av stilk fra urter og fjern skallet på nøtter
- fjern ben, sener og brusk fra kjøtt.

1. Advarsel: Ta forsiktig av plastbeskyttelsen fra knivinnsetsen. Kniven er meget skarp! Hold alltid i den øvre plastdelen. Sett knivinnsetsen på senterpinnen i hakkebollen (c). Trykk den ned til den låses. Plasser alltid hakkebollen i anti-gli basen (d).
2. Legg ingrediensene i hakkebollen.
3. Sett girkopling (a) på hakkebollen.
4. Sett motordelen (A) i girkoplingen (a) slik at den låses på plass.
5. Trykk på bryteren (B) eller (C) for å starte hakketilbehøret. Mens du tilbereder, holder du motordelen med en hånd og hakkebollen med den andre.
6. Etter bruk, trykk knappene (D) for å ta av motordelen.
7. Ta så av girkoplingen.
8. Ta forsiktig ut kniven.

9. Ta så ut den bearbejdede maten fra hakkebollen. Anti-gli basen kan også brukes som lufttett lokk til hakkebollen.

Rengjøring

Motordelen ④ og girkoplingen for visp ① skal kun rengjøres med en fuktig klut. Girkopling for hakker (a) kan rengjøres under springen. Girkoplingen (a) skal ikke senkes i vann. Alle andre deler kan rengjøres i oppvaskmaskin. Etter tilberedning av meget salt mat, bør knivbladene rengjøres med en gang. Pass også på at du ikke overdoserer med vaske-middel og avkalkingsmiddel.

Ved tilberedning av matvarer som inneholder mye farge (f.eks. gulrøtter), kan apparatets plastdeler bli misfarget. Tørk disse delene med vegetabilsk olje før rengjøring.

Tilbehør

(tilgjengelig hos Braun service senter; merk, gjelder ikke i alle land)

BC: Hakketilbehør, velegnet for hakking av større kvantiteter eller tilberedning av forskjellige typer shaker, lage små deiger og knuse isbiter.

HC: Hakketilbehør med høy hastighet, ideell til hakking av urter, løk, hvitløk, paprika, nøtter etc.

Oppskriftsforslag

Majones (bruk stavmikseren)

200-250 ml olje

1 egg (plomme og hvite)

1 spiseskje sitronjuice eller eddik, salt og pepper etter smak

Legg alle ingrediensene i et miksebeger i ovenfor nevnte rekkefølge. Sett stavmikseren i bunnen på miksebegeret. Trykk inn turbobryteren ③ og hold stavmikseren i den samme posisjon til oljen emulgerer. Videre, uten å slå av bryteren, beveg den sakte opp og ned til majonesen er vel blandet.

Iskrem (bruk hakketilbehøret)

100 g bringebær (dypfryste)

10 g melis

1 dl. fløte

Legg alle ingrediensene i muggen, trykk inn turbobryteren ③ og bland i ca. 30 sekunder. Serveres straks.

Ansjos-dip (bruk hakketilbehøret)

30 g tørrede ansjosfileter

200 g kremost Philadelphia

2 spiseskjeer olivenolje

Ha alle ingrediensene i hakkebollen.

Juster den variable hastighetsinnstillingen til minimum.

Hold inne på/av-bryteren ② til massen blir homogen.

Gjør ferdig dippen ved å trykke på turbobryteren ③.

Du kan variere denne oppskriften ved å bruke laks, roquefort eller blåmuggost istedenfor ansjosfileter.

Med forbehold om endringer.

Dette produktet oppfyller kravene i EU-direktivene EMC 2004/108/EC og Low Voltage 2006/95/EC.



Ikke kast dette produktet sammen med husholdningsavfall når det skal kasseres. Det kan leveres hos et Braun servicesenter eller en miljøstasjon.



Svenska

Våra produkter är framtagna för att uppfylla högsta krav när det gäller kvalitet, funktion och design.

Vi hoppas att du får mycket glädje av din nya Braun produkt.

Varning

Läs noga igenom hela bruksanvisningen innan du använder produkten.

- Observera att bladen är mycket vassa.
- Se alltid till att stickkontakten är urdragen då apparaten lämnas utan uppsikt, innan du sätter ihop, tar isär, rengör eller förvarar den.
- Denna produkt är inte menad att användas av barn eller personer med reducerad fysisk eller mental kapacitet utan övervakning av en person som är ansvarig för deras säkerhet. Generellt rekommenderar vi att produkten förvaras utom räckhåll för barn.
- Håll ej motordelen (A) eller växelhuset till visp (1) i rinnande vatten. Sänk ej heller dessa delar i vatten.
- Brauns elektriska hushållsprodukter är anpassade till gällande säkerhetsföreskrifter. Reparationer eller byte av nätsladd får endast göras av auktoriserad serviceverkstad. Bristfälliga eller okvalificerade reparationer kan orsaka fara för användaren.
- Innan du ansluter stickkontakten måste du kontrollera att spänningen stämmer överens med den som anges på apparatens undersida.
- Apparaten är gjord för normalt hushålls-användande.
- Måttbägaren (H) och hackskålen (c) klarar ej mikrovågsugn.

Beskrivning

- (A) Motordel
- (B) På/Av knapp för variabel hastighet
- (C) Turboknapp
- (D) Knapp för lossande av tillsatsdelarna
- (E) Hastighetsreglage
- (F) Mixerskaft
- (G) Vägghållare
- (H) Måttskål med lufttätt lock
- (1) Växelhus till visp
- (J) Visp
- (K) Hacktillsats

Hastighetsreglering

När du trycker på strömbrytare (B) kommer hastigheten att motsvara inställningen på hastighetsreglaget (E). Högre hastighetsinställning ger snabbare resultat. Dock kan maximal hastighet endast fås genom att trycka på knappen för turbo-drift (C). Turboknappen kan också användas då omedelbar och kraftig pulsering önskas utan att behöva justera hastighetsreglaget.

Beroende på tillbehör rekommenderar vi följande hastigheter:

Mixerstav	1...turbo
Hacktillsats	1...turbo
Visp	1...15

Så hanterar du din mixerstav

Mixerstaven går lika utmärkt att använda till dipsåser, såser, soppor, majonnäs och barnmat som för att mixa/blanda drinkar och mjölkdrinkar.

1. Anslut motordelen (A) med mixerskaftet (F) så att det snäpper fast.
2. För ner mixerstaven i en bägare/skål och tryck därefter på På/Av knappen (B) eller på turboknappen (C).

3. För att ta isär delarna tryck på frigöringsknapparna (D) och dra av skaftet.

Du kan använda mixerstaven likväl i måttbägaren som i vilken annan skål eller tillbringare. När mixerstaven används direkt i kastrull, dra då bort kastrullen från spisplattan så att inte mixerstaven överhettas.

Så hanterar du den tillhörande vispen

Använd endast vispen till att vispa grädde, äggvitor eller till färdiga dessertmixar.

1. Montera vispen (J) på växelådan (1). Montera därefter på motordelen (A) på växelhuset så att den låser fast.
2. Sätt inte på apparaten förrän vispen hålls i en skål. Apparaten sätts på genom att trycka på knapp (E).
3. För att ta av vispen, tryck på frigöringsknapparna (D). Dra sedan vispen ur växelhuset.

För bästa resultat:

- Använd inte måttskålen (H), använd istället breda kärl.
- Rör runt vispen medurs samtidigt som den hålls svagt lutande.

Vispgrädde

Vispa högst 4 dl kyld vispgrädde åt gången (minst 30 % fett, 4 – 8 °C).

Börja med låg hastighet (1) och öka successivt hastigheten till 15 medan grädden vispas.

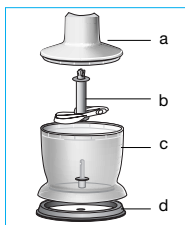
Vispad äggvita

Vispa högst 4 äggvitor åt gången.

Börja med medelhög hastighet (7) och öka successivt hastigheten till 15 medan äggen vispas.

Så använder du hacktillsatsen

- (a) Växelhus till hackkniven
- (b) Kniv
- (c) Hackkärl
- (d) Halkfri fot/lock



Hacktillsatsen är utmärkt till att hacka kött, ost, lök, kryddor, vitlök, morötter, nötter, mandlar utan hårt skal, med mera. När hårdare livsmedel skall hackas (t.ex. hårdost) använd turboknappen (C).

OBS. Hacka inte extremt hård mat såsom is, muskot, kaffeböner och sädeskorn.

Innan du hackar ...

- tärna kött, ost, lök, morötter (se tabell på sidan 5)
- avlägsna stjälkar från kryddor och örter, skala nötter
- skär bort ben, senor och brosk från kött

1. Varning: Ta försiktigt bort plastskyddet från kniven. Kniven är mycket vass! Håll det alltid i övre plastdelen. Placera skärbladet mitt i kärlet (c), tryck ner det tills det låser fast. Placera alltid kärlet på den halkfria foten/locket (d).
2. Lägg livsmedlet i hackkärlet.
3. Placera växelhuset (a) på kärlet.
4. Montera på motordelen (A) på växelhuset (a) så att det snäpper fast.
5. Tryck på knapp (E) eller (C) för att starta hacktillsatsen. När den är igång håll en hand på motordelen och hacktillsatsen i den andra.
6. När du är klar, tryck på lossningsknapparna (D) för att lossa på motordelen.

7. Lyft bort växelhuset.
8. Ta försiktigt bort skärbladet.
9. Håll sedan ur den finhackade maten från kärlet. Den halkfria foten under kärlet kan även användas som lufttätt lock för kärlet.

Rengöring

Rengör motordelen (A) och växelhuset till visp (1) med en fuktig trasa. Växelhuset till hackkniven (a) kan sköljas under rinnande vatten. Doppa aldrig ner växelhuset (a) i vatten. Alla andra delar kan diskas i diskmaskin. Om du har hackat/mixat mat med hög salthalt rekommenderas att skölja av skärbladen direkt. När delarna diskas i diskmaskin se till att inte överdosera diskmedel.

Livsmedel som har starka färger (t.ex. morötter) kan färga av sig på plastdelar. För att få bort eventuella missfärgningar kan du gnida in plasten med lite vegetabilisk olja innan dessa delar diskas.

Tillbehör

(finns hos auktoriserade Braun verkstäder; dock inte tillgänglig i alla länder)

BC: Hacktillsats, passar utmärkt till att hacka stora kvantiteter och till att göra »milkshakes», enkla degar eller krossa is.

HC: Högeffektiv hacktillsats, idealisk för kryddor, lök, vitlök, chili, nötter etc.

Exempel på recept

Majonnäs (använd mixerstaven)

2–2,5 dl matolja
1 ägg (vita och gula)
1 matsked citronsaft eller ättika
Salt och peppar efter smak

Lägg i alla ingredienser i bägaren enligt ovan nämnda ordning. Håll ner mixerstaven mot bägarens botten. Tryck på turboknappen (C). Håll mixerstaven stilla tills oljan börjar emulgera. För sedan mixerstaven sakta upp och ner tills majonnäsen är väl blandad.

Hallonglass (använd hacktillsatsen)

100 gr djupfrysta hallon
10 gr florsocker
80 gr grädde

Lägg ner alla ingredienser i hackkärlet, tryck på turboknappen (C), hacka/blanda i ca 30 sekunder. Servera direkt.

Ansjovisdip (använd hacktillsatsen)

30 g avrunna ansjovisfiléer
200 g färskost av philadelphiatyp
2 msk olivolja

Lägg alla ingredienser i hackskålen. Ställ in den justerbara hastigheten på lägsta möjliga hastighet.

Tryck på på/av-knappen (B) tills ingredienserna blandats väl.

Gör klart dippen genom att trycka på turboknappen (C).

Receptet kan varieras genom att använda lax, roquefortost eller blåmögelost istället för ansjovisfiléer.

Med förbehåll för ändringar.

Denna produkt uppfyller bestämmelserna i EU-direktiven 2004/108/EG om elektromagnetisk kompatibilitet (EMC) och 2006/95/EG om lågspänningsutrustning.



När produkten är förbrukad får den inte kastas tillsammans med hushållssoporna. Avfallshantering kan ombesörjas av Braun servicecenter eller på din lokala återvinningsstation.



Suomi

Tuotteemme on suunniteltu täyttämään korkeimmatkin laadun, toimivuuden ja muotoilun vaatimukset. Toivomme, että uudesta Braun-tuotteesta on Teille paljon hyötyä.

Varoitus

Lue kaikki ohjeet huolellisesti ennen kuin käytät tuotetta.

- Terät ovat hyvin teräviä!
- Irrota laitteen verkkojohto verkkovirrasta aina, kun laite jää ilman silmälläpitoa, sekä ennen asentaessasi, purkaessasi, puhdistaessasi että säilyttäessäsi laitetta.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu lasten käyttöön. Tätä laitetta ei ole myöskään tarkoitettu henkilöiden, joilla on alentunut fyysinen tai psyykinen tila, käytettäväksi. Poikkeuksena, jos lapsi tai henkilö on hänen turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvonnan alaisena. Suosittelemme, että laitteen tulee olla lasten ulottumattomissa.
- Älä huuhtelee moottori- (A) ja vispilän vaihteisto-osaa (1) juoksevan veden alla äläkä upota niitä veteen.
- Braun sähkölaitteet täyttävät voimassa olevat turvallisuusmääräykset. Sähkölaitteita saavat korjata vain valtuutetut Braun-huoltoliikkeet. Virheellinen ja epäpätevä korjaus voi aiheuttaa onnettomuuksia tai vahingoittaa käyttäjää.
- Tarkista laitteen pohjasta ennen käyttöönottoa, että verkkovirran jännite vastaa laitteeseen merkittyä jännitettä.
- Tämä laite on suunniteltu tavanomaisille kotitalousmäärille.
- Mitta- (H) ja sekoituskulhoa (c) ei saa laittaa mikroaaltouuniin.

Laitteen osat

- (A) Moottoriosia
- (B) Päälle/pois päältä kytkin säädettävälle nopeudelle
- (C) Turbokytin
- (D) Vapautinpainikkeet osien irrottamiseen
- (E) Nopeudensäätö
- (F) Terällinen pikasekoitinvarsi
- (G) Seinäteline
- (H) Mittakulho, jossa ilmatiivis kansi
- (1) Vispilän vaihteisto-osa
- (J) Vispilä
- (K) Teholeikkuri

Nopeuden säätö

Kun käynnistät laitteen päälle/pois päältä-kytkimestä (B), laite käynnistyy nopeudensäädöllä (E) mikä on asetettuna. Valmistumisaikaan vaikuttaa nopeudensäätimen valittu asetus.

Kuitenkin maksimaalisen nopeuden voi aktivoida vain turbokytimestä (C). Voit käyttää turbokytintä ns. Pikakytimenä painamalla sitä lyhyissä ja nopeissa liikkeissä.

Käytöstä riippuen, suosittelemme seuraavia asetuksia:

Pikasekoitin	1...turbo
Teholeikkuri	1...turbo
Vispilä	1...15

Pikasekoitimen käyttö

Pikasekoitin sopii erinomaisesti dippi ja muiden kastikkeiden sekä keittojen, majoneesin, vauvanruokien valmistukseen sekä juomien ja pirtelöiden sekoittamiseen.

1. Kiinnitä moottoriosia (A) pikasekoitinvarseen (F) niin, että se lukittuu.

2. Laita pikasekoitin kulhoon ja paina päälle/pois päältä -kytkintä (B) tai turbokytintä (C).
3. Irroittaaksesi pikasekoitinvarren paina vapautinpainikkeita (D) ja vedä pikasekoitinvarsi pois paikaltaan.

Voit käyttää laitetta mittakulhon kanssa tai missä tahansa muussa astiassa. Jos haluat käyttää laitetta suoraan kattilassa, ota kattila ensin pois liedeltä välttääksesi laitteen ylikuumenemisen.

Vispilän käyttö

Käytä vispilää vain kerman ja munanvalkuaisen vaahdottamiseen sekä sokerikakkutaikainoiden ja valmijälkiruokien sekoittamiseen.

1. Kiinnitä vispilä (J) vispilän vaihteisto-osaan (1). Kiinnitä moottoriosia (A) vaihteisto-osaan niin, että se lukittuu.
2. Laita vispilä astiaan ja käynnistä laite vast sitten käyttökytimestä (B).
3. Irroittaaksesi vaihteisto-osan paina painikkeita (D) ja vedä vaihteisto-osa pois. Sen jälkeen vedä vispilä pois vaihteisto-osasta.

Parhaimman tuloksen saavuttamiseksi:

- Käytä isoa kulhoa, mittakulho (H) on tähän tarkoitukseen liian kapea.
- Liikuta vispilää myötäpäivään, pitäen sitä samalla hieman kallellaan.

Kermavaahto

Vatkaa enintään 400 ml kylmää kermää (rasvapitoisuus vähintään 30 %, 4 – 8 °C) kerralla.

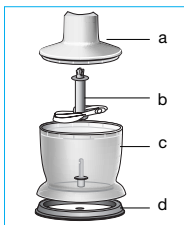
Aloita alhaisella nopeudella (1) ja lisää nopeutta vatkatessa asetukseen 15.

Valkuaisvahto

Vatkaa enintään 4 munanvalkuaista kerralla. Aloita keskinopeudella (7) ja lisää nopeutta vatkatessa asetukseen 15.

Teholeikkurin käyttö

- (a) Teholeikkurin vaihteisto-osa
- (b) Terä
- (c) Teholeikkurin kulho
- (d) Liukumisen estävä pohja/kansi



Teholeikkuri sopii erinomaisesti lihan, juuston, sipulin, yrttien, valkosipulin, porkkanoiden, saksanpähkinöiden, hasselpähkinöiden, mantelien jne. hienontamiseen.

Käsitellessäsi kovia aineksia (esim. kovaa juustoa), käytä turbokytintä (C).

Huom: Älä hienonna erittäin kovia aineksia esim. jääpaloja, muskottipähkinöitä, kahvinpajua ja jyvät.

Ennen hienontamista ...

- esikäsittele liha, juusto, sipulit, valkosipuli, porkkanat (katso taulukko sivulla 5)
- poista yrteistä varsi ja pähkinöistä kuoret
- poista luut, jänteet ja rustot lihasta.

1. Varoitus: Poista varovasti terän muovisuojus. Terä on erittäin terävä! Pidä siitä kiinni aina muovisesta osasta. Aseta terä teholeikkurin kulhoon (c) keskiakselille, paina alas kunnes se lukittuu. Aseta aina teholeikkurin kulho liukumisen estävälle pohjalle (d).
2. Lisää kulhoon käsiteltävät ainekset.

3. Laita teholeikkurin vaihteisto-osa (a) paikoilleen kulhon päälle.
4. Kiinnitä moottoriosaa (a) teholeikkurin vaihteisto-osaan (a) kunnes se lukittuu.
5. Paina kytkintä (B) tai (C) käynnistääksesi leikkurin. Käytön aikana pidä moottoriosasta kiinni toisella ja teholeikkurista toisella kädellä.
6. Käytön jälkeen paina painikkeita (D) irroittaaksesi moottoriosan.
7. Irroita sitten teholeikkurin vaihteisto-osa.
8. Irroita terä varovasti.
9. Poista hienonnettu ruoka kulhosta. Voit käyttää liukuesteenä toimivaa pohjaa myös kulhon ilmatiivinä kantena.

Puhdistus

Puhdista moottoriosaa (a) ja vispilän vaihteisto-osa (1) ainoastaan pyyhkimällä kostealla liinalla. Teholeikkurin vaihteisto-osan (a) sisäpuolen voi huudella juoksevan veden alla. Älä upota vaihteisto-osaa (a) veteen. Kaikki muut osat voi pestä astianpesukoneessa. Erittäin suolaisten ruokien valmistuksen jälkeen terät tulisi huuhdella välittömästi. Pestessäsi osia astianpesukoneessa vältä pesu- ja kalkinpoistoaineiden yliannostusta.

Käsitellessäsi värjääviä ruoka-aineita (esim. porkkanoita), laitteen muoviosat saattavat värjäytyä. Pyyhi nämä osat ruokaöljyllä ennen varsinaista pesua astianpesuaineella.

Lisävarusteet

(saatavana Braun-tuotteita myyvistä liikkeistä. Huom! tarvikkeita ei ole saatavilla kaikissa maissa)

BC: Teholeikkuri, sopii erinomaisesti isojen määrien hienontamiseen ja sekoittamiseen, pienien taikinoiden tekoon ja jäiden murskaamiseen.

HC: Tehokkaasti hienontava leikkuri erityisesti yrttien, sipulin, valkosipulin, chilippippureiden, pähkinöiden yms. hienontamiseen.

Valmistusohje esimerkki

Majoneesi (käytä pikasekoitinta)

200 – 250 ml öljyä

1 muna (keltuainen ja valkuainen)

1 ruokalusikka sitruunamehua tai etikkaa,

Suolaa ja pippuria maun mukaan

Mittaa ainekset kulhoon yllämainitussa järjestyksessä. Aseta pikasekoitin kulhon pohjalle. Paina turbokytintä (C), pidä laite käynnissä kunnes öljy on emulgoitunut. Sen jälkeen liikuta laitetta rauhallisin liikkein ylös ja alas laitteen ollessa käynnissä, kunnes majoonesi on valmista.

Jäätelö (käytä teholeikkuria)

100 g pakastettuja vadelmia

10 g hienosokeria

80 g kermaa

Mittaa kaikki ainekset kulhoon, paina turbokytintä (C) ja sekoita noin 30 sekunnin ajan. Tarjoile heti.

Anjovisdippi (käytä teholeikkuria)

30 g valutettuja anjovisfileitä

200 g Philadelphia-tuorejuustoa

2 rkl oliiviöljyä

Laita kaikki ainekset leikkurikulhoon. Säädä nopeusasetus minimiin. Paina virtakytintä (B), kunnes tahna on tasaista.

Viimeistele dippi painamalla turbokytintä (C). Reseptiä voidaan muunnella käyttämällä lohta, Roquefort-juustoa tai sinihomejuustoa anjovisfileiden sijasta.

Oikeudet muutoksiin pidätetään.

Tämä tuote täyttää EU-direktiivin 2004/108/EC mukaiset EMC-vaatimukset sekä matalajännitettä koskevat säännökset (2006/95/EC).



Kun laite on tullut elinkaarensa päähän, säästä ympäristöä äläkä hävitä sitä kotitalousjätteiden mukana. Hävitä tuote viemällä se Braun-huoltoliikkeeseen tai asianmukaiseen keräyspisteeseen.



Polski

Wyroby firmy Braun spełniają najwyższe wymagania dotyczące jakości, wzornictwa oraz funkcjonalności. Gratulujemy zakupu i życzymy zadowolenia z użytkowania naszego wyrobu.

Urządzenie posiada świadectwo dopuszczenia do obrotu na terenie Rzeczypospolitej Polskiej.

Uwaga

Przed uruchomieniem urządzenia dokładnie przeczytać instrukcję obsługi.

- Nóż siekający jest bardzo ostry!
- Należy **zawsze** wyłączyć urządzenie z sieci gdy jest nieużywane oraz przed składaniem, rozkładaniem, czyszczeniem i przechowywaniem.
- Urządzenie to nie może być używane przez dzieci lub osoby fizycznie lub umysłowo upośledzone, jeśli nie znajdują się one pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo. Zalecamy przechowywać urządzenie w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Bloku silnika (A)/przekładnia ubijaka (J) nie wolno myć pod bieżącą wodą, ani zanurzać w wodzie.
- Urządzenia elektryczne Braun spełniają wymogi odpowiednich norm bezpieczeństwa. Naprawy mogą być wykonywane tylko przez autoryzowany serwis. Niefachowe naprawy mogą spowodować zagrożenie dla użytkownika.
- Przed podłączeniem urządzenia do sieci, sprawdzić, czy napięcie sieciowe zgadza się z podanym na dolnej części obudowy.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwie domowym.
- Pojemnik do miksowania i odmierzania (H) i miska do siekania (C) nie nadaje się do używania w kuchenkach mikrofalowych.

Budowa urządzenia

- (A) Blok silnika
- (B) Wyłącznik do różnych prędkości
- (C) Przycisk turbo
- (D) Przyciski zwalniające część roboczą
- (E) Regulator prędkości
- (F) Obudowa z nasadką miksującą
- (G) Uchwyt ścienny
- (H) Pojemnik do miksowania i odmierzania ze szczelną pokrywą
- (J) Przekładnia ubijaka
- (J) Ubijak
- (K) Nasadka do siekania

Ustawianie prędkości

Po naciśnięciu wyłącznika (B) prędkość urządzenia ustawiana jest regulatorem prędkości (E). Im wyższa prędkość, tym szybszy proces siekania produktów. Jednakże najwyższa prędkość może być osiągnięta tylko przez uruchomienie wyłącznika turbo (C). Funkcja turbo może być również stosowana do pracy pulsacyjnej bez potrzeby ustawiania regulatora prędkości.

Zależnie od użycia zalecamy następujące prędkości:

Mikser	1...turbo
Nóż siekający	1...turbo
Ubijak	1...15

Obsługa miksera

Mikser ręczny Braun doskonale nadaje się do przyrządzania sosów, zup, majonezu, potraw dietetycznych, żywności dla dzieci oraz do miksowania napojów.

- Obudowę z nasadką miksującą (F) połączyć z blokiem silnika (A) i dokręcić, aż do zablokowania.
- Aby uniknąć rozpryskiwania produktów końcówkę miksera zanurzyć w żywności przeznaczonej do rozdrobnienia i dopiero wtedy włączyć mikser naciskając wyłącznik (B) lub wyłącznik turbo (C). Zwolnienie wyłącznika powoduje wyłączenie miksera.
- Aby rozłączyć obudowę z nasadką miksującą należy nacisnąć przyciski zwalniające (D).

Stosując mikser ręczny można korzystać z pojemnika do miksowania lub jakiegokolwiek innego naczynia. Jeśli miksowanie będzie odbywać się bezpośrednio w garnku, w którym gotowaliśmy, należy zdjąć garnek z kuchenki by nie przegrzać miksera.

Obsługa ubijaka

Nasadka nadaje się tylko do ubijania śmietany, białek jajek i miksowania na wpół przygotowanych deserów.

- Umieść ubiak (J) w przekładni ubijaka (J) następnie umieść blok silnika (A) w przekładni, aż do zablokowania.
- Umieść ubiak w misce i wciśnij wyłącznik (B) by uruchomić urządzenie.
- Aby zwolnić ubiak naciśnij przycisk (D) (przycisk zwalniający) i ściągnij ubiak z przekładni.

Dla osiągnięcia najlepszych efektów:

- Nie używać naczynia (H), tylko szerszej miski.
- Lekko pochyloną trzepaczką należy wykonywać koliste ruchy zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara.

Ubijanie kremu

Ubijać max. 400 ml schłodzonego kremu (o zawartości tłuszczu min. 30%, temp. 4 – 8 °C).

Rozpocząć ubijanie od niskiego ustawienia prędkości pracy (1) i stopniowo zwiększać prędkość urządzenia do ustawienia nr 15.

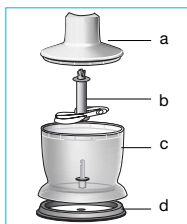
Bitą śmietaną

Ubijać max. 4 białka.

Rozpocząć ubijanie od średniego ustawienia prędkości pracy (7) i stopniowo zwiększać prędkość urządzenia do ustawienia nr 15.

Obsługa nasadki do siekania

- (a) Przekładnia nasadki do siekania
- (b) Nóż
- (c) Miska do siekania
- (d) Podkładka antypoślizgowa



Nasadka siekająca jest idealna do krojenia mięsa, serów, cebuli, ziół, czosnku, marchewki, orzechów, migdałów itd. Do siekania twardych produktów używaj wyłącznika turbo (C).

Ważne:

Nie należy siekać bardzo twardej żywności, takiej jak kostki lodu, łupiny orzechów, ziarna kawy, czy kaszy.

Przed siekaniem ...

- pokrój mięso, ser, czosnek na kawałki (tablica na str. 5)
- usuń nieobrane orzechy, łodygi ziół
- usuń kości, chrząstki z mięsa

- Uwaga: Ostrożnie zdjąć plastikową osłonę z noża. Nóż jest bardzo ostry!

Zawsze trzymaj za uchwyt plastikowy. Umieść nóż na środku miski do siekania (c). Naciśnij aż się zablokuje. Zawsze trzymaj miskę na podkładce antypoślizgowej (d).

2. Produkty włóż do miski.
3. Nałóż przekładnia (a) na miskę do siekania.
4. Nałóż blok silnika ① na przekładnia (a) aż do zablokowania.
5. Wciśnij wyłącznik ② lub ③ by uruchomić urządzenie.
6. Po użyciu wciśnij przyciski zwalniające ④ aby odłączyć przekładnia od bloku silnika.
7. Zdejmij przekładnia (a) z miski do siekania.
8. Ostrożnie usuń nóż.
9. Usuń przygotowane produkty z miski. Podkładka antypoślizgowa służy również jako szczelna pokrywka na miskę do siekania.

Czyszczenie

Wyczyść blok silnika ①/przekładnia ubijaka ① wilgotną ściereczką. Przekładnia nasadki do siekania (a) może być płukana pod bieżącą wodą. Nie zanurzaj przekładnia (a) w wodzie.

Pozostałe części można myć w zmywarce. Należy jednak pamiętać, żeby po przygotowywaniu bardzo słonych potraw dokładnie wypłukać nóż. Należy również uważać aby nie przedawkować środków czyszczących i odwapniających używanych w zmywarce.

Przy przygotowywaniu żywności o intensywnych kolorach (np. marchwii) plastikowe części urządzenia mogą się przebarwić. Przed myciem prosimy przetrzeć te części olejem roślinnym.

Akcesoria

(dostępne w serwisowych Braun)

BC: Urządzenie siekające, idealne do siekania dużych ilości ale także dobre do przygotowywania koktajli, delikatnych klusek, kruszenia lodu.

HC: Wysokoobrotowy rozdrabniacz, idealny do ziół, cebuli, czosnku, chili, orzechów itp.

Przykładowy przepis

Majonez (przy użyciu noży miksujących)

200 – 250 ml oleju

1 jajko (żółtko i białko)

1 soku cytrynowego lub vinegre

Sól i pieprz do smaku

Włożyć wszystkie składniki do pojemnika zgodnie z wyżej przedstawioną kolejnością. Włożyć blender z nożami miksującymi do pojemnika. Naciskając wyłącznik turbo ③, trzymać blender w tej pozycji do chwili aż olej zmieni konsystencję. Następnie, bez wyłączania, powoli ruszać w górę i w dół aż majonez jest dobrze wymieszany.

Lody (używać rozdrabniacza)

100 g malin (zamrożonych)

10 g cukru pudru

80 g śmietany

Umieścić wszystkie składniki w naczyniu, wcisnąć przycisk turbo ③ i mieszać około 30 sekund. Podawać zaraz po przygotowaniu.

Dip z sardeli (używać rozdrabniacza)

30 g odsączonych fileatów z sardeli

200 g sera kremowego «Philadelphia»

2 łyżki oliwy z oliwek

Umieścić wszystkie składniki w pojemniku rozdrabniacza.

Ustawić zmienną prędkość w poz. minimum. Wcisnąć przycisk ②, do momentu uzyskania jednolitej masy.

Na zakończenie przygotowywania dipu wcisnąć przycisk turbo ③.

Zamiast fileatów z sardeli można użyć łososia, sera Roquefort lub niebieskiego sera.

Zastrzega się prawo do dokonywania zmian.

Produkt ten spełnia wymogi dyrektywy EMC 2004/108/EC oraz dyrektywy 2006/95/EC dotyczącej elektrycznych urządzeń niskonapięciowych.



Prosimy nie wyrzucać urządzenia do śmieci po zakończeniu jego użytkowania. W tym przypadku urządzenie powinno zostać dostarczone do najbliższego serwisu Braun lub do adekwatnego punktu na terenie Państwa kraju, zajmującego się zbieraniem z rynku tego typu urządzeń.



Český

Naše výrobky jsou vyráběny tak, aby odpovídaly nejvyšším nárokům na kvalitu, funkčnost a design.

Prejeme Vám hodně potěšení při používání nového přístroje značky Braun.

Upozornění

Předtím, než uvedete přístroj do provozu, přečtěte si, prosím, pečlivě celý návod k použití.

- Nože jsou velmi ostré!
- Přístroj odpojte ze zásuvky vždy, když s ním nepracujete a před jeho sestavováním, rozebíráním, čištěním a ukládáním.
- Přístroj nesmí používat děti ani osoby se sníženými fyzickými nebo psychickými schopnostmi bez dohledu osoby, která je zodpovědná za jejich bezpečnost. Obecně je doporučeno uchovávat přístroj mimo dosah dětí.
- Motorovou jednotku (A) ani převodovku pro šlehací metlu (I) neomývejte pod tekoucí vodou, ani ji neponořujte do vody.
- Elektropřístroje značky Braun odpovídají příslušným bezpečnostním standardům. Opravu nebo výměnu síťového přívodu smí provádět pouze odborníci v autorizovaném servisu. Neodbornou opravou mohou uživatelé vzniknout závažné škody.
- Před uvedením do provozu zkontrolujte, zda síťové napětí, uvedené na štítku přístroje, souhlasí s napětím v místní síti.
- Přístroj je konstruován pro zpracovávání běžného množství potravin v domácnosti.
- Nádobku (H) ani pracovní nádobku řezacího strojek (c) nevkládejte do mikrovlnné trouby.

Popis přístroje

- (A) Motorová jednotka
- (B) Spínač zapnutí/vypnutí regulované rychlosti
- (C) Spínač turbo
- (D) Tlačítka pro uvolnění pracovních dílů
- (E) Regulátor rychlosti
- (F) Nástavec s nožem
- (G) Nástěnný držák
- (H) Odměrná nádoba se vzduchotěsným víčkem
- (I) Převodovka pro šlehací metlu
- (J) Metla
- (K) Řezací strojek

Nastavení rychlosti

Aktivací spínače (B) se zvolí rychlost zpracovávání potravin, odpovídající nastavení regulátoru rychlosti (E). Čím vyšší nastavení, tím rychlejší zpracování pokrmu.

Maximální rychlost však můžete zvolit pouze stisknutím tlačítka turbo (C). Spínač turbo můžete také použít na rychlé pulzní zvýšení rychlosti, aniž byste museli manipulovat s regulátorem rychlosti.

Podle způsobu použití doporučujeme následující nastavení rychlosti:

Ponorný mixér 1...turbo
Řezací strojek 1...turbo
Šlehání 1...15

Použití ponorného mixéru

Tento ponorný mixér se perfektně hodí na přípravu pomazánek, omáček, polévek, majonéz a dětských jídel, stejně jako pro mixování nápojů a mléčných koktejlů.

1. Nasaďte motorový díl (A) na nástavec s nožem (F) tak, až se zaaretuje.

2. Ponořte mixér do nádoby a pak stiskněte spínač zapnutí/vypnutí (B) nebo spínač turbo (C).
3. Chcete-li nástavec s nožem po použití opět uvolnit, stiskněte tlačítka (D) a nástavec vytáhněte.

Ponorný mixér můžete používat spolu s praktickou odměrnou nádobkou (H), ale i v jakékoli jiné nádobce. Pokud budete chtít mixovat přímo v hrnci, ve kterém jste vařili, sejměte jej nejprve z plotny, aby se ponorný mixér nepřehřál.

Použití šlehací metly

Šlehací metlu používejte pouze pro přípravu šlehačky, sněhu z bílků, řídkého piškotového těsta a dezertů, připravovaných šleháním.

1. Nasaďte šlehací metlu (I) do převodovky (I) a pak nasaďte motorový díl (A) na převodovku tak, až se zaaretuje.
2. Ponořte metlu do nádoby a pak teprve stiskněte spínač zapnutí/vypnutí (B).
3. Chcete-li metlu po ukončení práce opět uvolnit, stiskněte tlačítka (D) a převodovku s metlou vytáhněte. Pak vytáhněte metlu z převodovky.

Pro dosažení optimálních výsledků:

- Nepoužívejte nádobku (H), ale širší mísu.
- Pohybuje metlou ve směru hodinových ručiček, držte ji mírně nakloněnou.

Šlehačka:

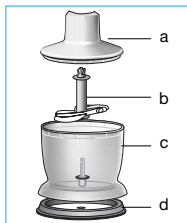
Šlehejte maximálně 400 ml vychlazené smetany (min. 30% tuku, 4 – 8 °C). Začněte s nastavením na pomalejší rychlost (1) a v průběhu šlehání zvyšujte rychlost až na nastavení 15.

Sníh z bílků:

Šlehejte maximálně 4 bílky. Začněte s nastavením na střední rychlost (7) a v průběhu šlehání zvyšujte rychlost až na nastavení 15.

Použití nástavce s řezacím strojkem

- (a) Převodovka řezacího strojeku
- (b) Nůž
- (c) Pracovní nádoba řezacího strojeku
- (d) Protiskluzná podložka/víčko



Řezací strojek je vynikající pro sekání masa, sýru, cibule, bylinek, česneku, karotky, vlašských i lískových oříšků, mandlí atd. Pro rozmělnění tvrdých potravin (např. tvrdého sýra) použijte spínač turbo (C).

Pozor:

Nezpracovávejte extrémně tvrdé potraviny, jako např. kostky ledu, muškátový ořech, kávová zrna a obilí.

Před použitím řezacího strojeku ...

- Rozkrájejte maso, sýr, cibuli, česnek, karotku (viz tabulka strana 5)
- Z bylinek odstraňte silné stonky, ořechy vyloupejte
- Z masa odstraňte kosti, šlachy a chrupavky

1. Upozornění: Opatrně sejměte umělohmotný kryt nože. Nůž je velmi ostrý! Vždy jej držte za horní umělohmotnou část. Nůž nasaďte na osu v pracovní nádobce (c) Zatlačte jej dolů, až se zaaretuje. Vždy postavte pracovní nádobku na protiskluznou podložku (d).
2. Do pracovní nádoby vložte potraviny.

3. Nasaďte převodovku (a) na pracovní nádobku řezacího strojeku.
4. Nasuňte motorovou (A) jednotku do převodovky (a), až se zaaretuje.
5. Stiskněte spínač (B) nebo (C), abyste řezací strojek zapnuli. Během zpracovávání pokrmu přidržujte motorovou část jednou rukou a nádobku řezacího strojeku druhou rukou.
6. Po použití stiskněte tlačítka (D), abyste mohli motorovou jednotku sejmut.
7. Pak sejměte převodovku.
8. Opatrně vyjměte nůž.
9. Pak vyjměte zpracovaný pokrm z pracovní nádoby. Protiskluzná základna také slouží jako vzduchotěsné víčko na pracovní nádobku.

Čištění

Motorovou jednotku (A) a převodovku pro šlehací metlu (1) pouze otírejte vlhkým hadříkem. Převodovku řezacího strojeku (a) lze opláchnout pod tekoucí vodou podle obrázku. Neponořujte však převodovku (a) do vody. Všechny ostatní díly můžete umývat v myčce nádobí. Pokud jste však zpracovávali velmi slané pokrmy, doporučujeme nůž opláchnout ihned. Dbejte také na to, abyste nepředávali čistící nebo odvápnovací prostředek ve své myčce nádobí.

Při zpracování potravin, které obsahují barviva (např. karotka), se mohou umělohmotné části strojeku zabarvit. Potřete je před tím, než je vložíte do myčky, rostlinným jedlým olejem.

Příslušenství

(k dostání v servisním středisku Braun, nemusí však být dostupné v každé zemi)
 BC: Nástavec s řezacím strojkem, ideální na zpracovávání velkého množství potravin, stejně jako na přípravu mléčných koktejlů, lehkých těst a drcení kostek ledu.

HC: Vysokorychlostní řezací strojek, ideální na bylinky, cibuli, česnek, chilli, ořechy apod.

Příklad receptu

Majonéza (použijte ponorný mixér)

200–250 ml oleje

1 vejce (žloutek a bílek)

1 polévková lžice citrónové šťávy nebo octa

Sůl a pepř podle chuti

Všechny přísady vložte ve výše uvedeném pořadí do odměrné nádoby. Mixér ponořte až na dno nádoby. Stiskněte spínač turbo (C) a podržte mixér ve svislé poloze, až olej vytvoří emulzi. Potom, aniž byste jej vypnuli, pohybujte jím pomalu nahoru a dolů tak dlouho, dokud majonéza není hotová.

Zmrzlina (použijte řezací strojek)

100 g malin (hluboko zmražených)

10 g moučkového cukru

80 g šlehačky

Dejte všechny přísady do nádoby, zmáčkněte tlačítko turbo a míchejte 30 sekund. Podávejte okamžitě.

Ančovičkový dip (použijte řezací strojek)

30 g okapaných fileťů z ančoviček

200 g krémového sýru «Philadelphia»

2 lžice olivového oleje

Vložte všechny přísady do pracovní nádoby řezacího strojeku. Nastavte regulátor rychlosti na minimum.

Stiskněte spínač zapnutí/vypnutí (B) a zpracovávejte pokrm, až se vytvoří homogenní směs. Nakonec stiskněte spínač turbo (C).

Můžete připravit různé variace tohoto receptu, když nahradíte ančovičkové filety lososem, rokfórem nebo plísňovým sýrem.

Deklarovaná hodnota emise hluku tohoto spotřebiče je 63 dB(A), což představuje hladinu A akustického výkonu vzhledem na referenční akustický výkon 1 pW.

Změny vyhrazeny bez předchozího upozornění.

Tento přístroj odpovídá předpisům o odrušení (směrnice ES 2004/108/EC) a směrnici o nízkém napětí (2006/95/EC).



Po skončení životnosti neodhazujte prosím tento výrobek do běžného domovního odpadu. Můžete jej odevzdat do servisního střediska Braun nebo na příslušném sběrném místě zřízeném dle místních předpisů.



Slovenský

Naše produkty sú vyrobené tak, aby zodpovedali najvyšším nárokom na kvalitu, funkčnosť a dizajn. Veríme že s novým prístrojom Braun budete bez výhrad spokojný.

Upozornenie

Pred prvým použitím prístroja si pozorne prečítajte tento návod na používanie.

- Nože sú veľmi ostré!
- Prístroj odpojte zo zásuvky vždy, keď s ním nepracujete, pred jeho zostavovaním, rozoberaním, čistením a ukladaním.
- Tento prístroj nie je určený pre deti a osoby so zníženými fyzickými a mentálnymi schopnosťami, ak pri jeho používaní nie sú pod dozorom osoby, ktorá je zodpovedná za ich bezpečnosť. Vo všeobecnosti odporúčame, aby ste prístroj uchovávali mimo dosahu detí.
- Pohonnú časť (A) a prevodnú jednotku šľahača (J) neumývajte pod tečúcou vodou, ani ich neponárajte do vody.
- Elektrické prístroje firmy Braun zodpovedajú príslušným bezpečnostným normám. Opravy na týchto prístrojoch resp. výmenu elektrickej šnúry môžu vykonávať len odborne zaškolení pracovníci. Neodbornými zásahmi do prístroja môže dôjsť k nebezpečenstvu poranenia užívateľa.
- Pred zapojením do siete si overte, či napätie vo vašej sieti zodpovedá napätiu uvedenému na spodnej strane prístroja.
- Prístroj je dimenzovaný pre bežné množstvá potravín spracúvaných v domácnosti.
- Tak nádobka s odmerkou (H), ako aj nádobka na sekanie (c), nie sú určené pre použitie v mikrovlnnej rúre.

Popis prístroja

- (A) Pohonná jednotka
- (B) Prepínač zap./vyp. pre rôznu rýchlosť
- (C) Ovládač turbo
- (D) Tlačidlo uvoľňujúce pracovné diely
- (E) Regulátor rýchlosti
- (F) Nástavec s nožom
- (G) Držiak na stenu
- (H) Nádobka s odmerkou a vzdychotesným vrchnákom
- (I) Nástavec s prevodom na šľahač
- (J) Šľahač
- (K) Sekací mixér

Nastavenie rýchlosti

Keď aktivujete prepínač (B), prevádzková rýchlosť korešponduje s nastavením regulátora rýchlosti (E). Vyššie nastavenie, rýchlejšie sú výsledky sekania.

Avšak, maximálnu prevádzkovú rýchlosť môžete dosiahnuť, keď stlačíte prepínač turbo (C). Tento prepínač môžete použiť aj pre krátke výkonné sekanie bez potreby manipulovať s regulátorom rýchlosti.

V závislosti na konkrétnom použití Vám doporučujeme nasledovné rýchlosti:

1. Rýchlosť 1...turbo na ručné miešanie
2. Rýchlosť 1...turbo na sekanie
3. Rýchlosť 1...15 na šľahanie

Ako používať ručný mixér

Ručný ponorný mixér Braun sa perfektne hodí na prípravu omáčok, polievok, majonéz, diétnych a dojčenských jedál, ako aj na prípravu miešaných nápojov a mliečnych koktailov.

1. Na pohonnú jednotku (A) nasadíte nástavec s nožom (F), tak aby zapadol.
2. Aby ste zabránili vystrekovaniu potravín z nádoby, najprv vložte nôž ručného mixéra do nádoby a až potom stlačte prepínač turbo (B) alebo prepínač (C).
3. Po použití mixéra stlačte tlačidlo (D) a demontujte násadec s nožom.

Ručný mixér môžete používať v nádobe s odmerkou (H), ako aj vo všetkých iných podobných nádobách. Keď použijete mixér priamo v hrnci pri varení zložte hrniec zo sporáka, aby ste predišli prehriatiu ručného mixéra.

Ako používať šľahač

Šľahačom (J) používajte len na vyšľahávanie krémov, vaječných bielkov, pudingov a pomazániek

1. Vložte šľahač (J) do prevodnej jednotky šľahača (I) tak, aby tento zapadol.
2. Potom nasadíte prevodnú jednotku šľahača do pohonnej jednotky (A). Vložte šľahač do pokrmu a až potom mixér pustíte stlačením tlačidla (B).
3. Po použití mixéra stlačte tlačidlo (D) a demontujte prevodnú jednotku so šľahačom.

Aby ste dosiahli najlepšie výsledky

- Použite širšie nádoby, nepoužívajte nádobku (H).
- Pohybujte šľahačom vo smeru hodinových ručičiek, držte jej čiastočne naklonený.

Šľahačka:

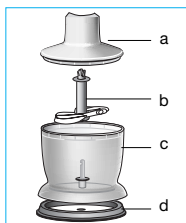
Šľahajte maximálne 400 ml vychladenej smotany (min. 30% tuku, 4–8 °C). Začnite s nastavením na menšiu rýchlosť (1) a v priebehu šľahania zvyšujte rýchlosť až na 15.

Sneh z bielkov:

Šľahajte maximálne 4 bielka. Začnite s nastavením na strednú rýchlosť (7) a v priebehu šľahania zvyšujte rýchlosť až na 15.

Ako používať prídavnú sekáč

- (a) Prevodná jednotka sekáča
- (b) Nôž
- (c) Nádoba na sekanie
- (d) Protišmyková podložka/vrchnák



Sekáč je perfektne prispôbený na sekanie mäsa, syra, cibule, byliniek cesnaku, mrkvy, vlašských orechov, oreškov, mandlí atď.

Upozornenie

V sekáči nesekejte ľadové kocky alebo extrémne tvrdé potraviny, ako turecký med, kávové zrnká, čokoládu atď.

Pred sekaním ...

- mäso, syr, cibuľu, cesnak, mrkvu pred sekaním pokrájajte (viď tabuľku na strane 5)
- vylúskajte orechy a odstráňte z byliniek stebľa
- mäso vykostite a odstráňte z neho šľachy a chrupavky.

1. Opatrne odstráňte plastický kryt z noža (b). Upozornenie: Nôž je veľmi ostrý! Vždy ho držte za hornú plastickú časť. Vložte nôž hrot s stredie nádoby na sekanie, stlačte ho dolu a otočte ním, kým nezapadne. Nádobu na sekanie (c) vždy položte na protišmykovú podložku (d).

2. Do nádoby na sekanie vložte potraviny.
3. Nasadte prevodnú jednotku sekáča (a) na nádobu na sekanie.
4. Nasadte pohonnú jednotku (A) na prevodnú jednotku (a), kým nezapadne.
5. Stlačte tlačidlo (B) alebo (C), čím spustíte sekáč. Počas prevádzky držte pohonnú jednotku jednou rukou a nádobu na sekanie druhou rukou.
6. Po použití najprv demontujte pohonnú jednotku (A).
7. Potom prevodnú jednotku sekáča (a).
8. Opatrne vyberte nôž (b).
9. Potom vyberte spracovávané potraviny z nádoby na sekanie. Proti šmykovej podložke sa používa aj ako vzdychotesný kryt na nádobu na sekanie.

Čistenie

Po každom použití prístroj rozoberte a vyčistite. Pred tým ho však odpojte zo siete. Pohonnú jednotku odpojte od nástavca s nožom alebo od prevodnej jednotky šľahača. Pohonnú jednotku (A) a prevodnú jednotku šľahača (1) čistite výlučne len vlhkou handrou. Neponárajte ich pod vodu. Ostatné časti môžete umývať v myčke riadu. Ak však spracúvate veľmi slané jedlo, musíte nôž a sekáč hneď opláchnuť.

Keď spracováвате farebné potraviny (napr. mrkvu) časti mixéru za plastu sa nimi môžu zafarbiť. Tieto časti môžete vyčistiť s rastlinným olejom, predtým ako ich vložíte do myčky riadu.

Príslušenstvo

(toto príslušenstvo v servisnom centre firmy Braun, avšak nie je vo všetkých krajinách)
 BC: Výkonný sekací mixér ideálny na sekanie väčšieho množstva potravín, na prípravu kokteílů, ľahšieho cesta a sekanie kociek ľadu.

HC: Vysoko-rýchlostný sekáč, ideálny pre bylinky, cibuľu, cesnak, chili, orechy, atď.

Recept

Majonéza

200 - 250 ml oleja
 1 vajce (žltok a bielok)
 1 čajová lyžička citrónovej šťavy alebo octu
 Soľ a korenie pre chuť

Vložte všetky ingrediencie vo vyššie uvedenom poradí do nádoby. Vložte do nádoby ručný mixér, zapnite ho a nechajte ho v tejto polohe, kým olej nezhustne. Potom pokračujte v mixovaní pohybovaním mixéru hora a dole kým sa majonéza nevyšľahá do požadovanej podoby.

Zmrzlina (použi sekáč)

100 g malín (hlboko zamrazených)
 10 g práškového cukru
 80 g šľahačky

Dajte všetky prísady do nádoby, stlačte tlačidlo turbo a miešajte 30 sekúnd. Podávajte okamžite.

Ančovičkový dip (použi sekáč)

30 g odkvapkaných filetov z ančovičiek
 200 g krémového syra «Philadelphia»
 2 lyžice olivového oleja

Vložte všetky prísady do pracovnej nádoby rezacieho zariadenia. Nastavte regulátor rýchlosti na minimum.

Stlačte ovládač zapnutia/vypnutia (B) a spracovávajte pokrm, pokiaľ sa nevytvorí homogénna zmes. Nakoniec stlačte ovládač turbo (C).

Môžete pripraviť rôzne variácie tohoto receptu, napríklad keď nahradíte ančovičkové filety lososom, rokfortom alebo plesňovým syrom.

Deklarovaná hodnota emisie hluku tohto spotrebiča je 63 dB(A), čo predstavuje hladinu A akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW.

Zmeny prístroja sú vyhradené.

Toto zariadenie vyhovuje predpisom o odrušení (smernica ES 2004/108/EC) a predpisom o nízkom napätí (smernica 2006/95/EC).



Po skončení životnosti neodhadzujte zariadenie do bežného domového odpadu. Zariadenie odovzdajte do servisného strediska Braun alebo na príslušnom zbernom mieste zariadenom podľa miestnych predpisov a noriem.



Termékeinket a legmagasabb minőségi, funkcionalitás és design elvárások kielégítésére tervezték. Reméljük, örömet leli új Braun készülékében.

Figyelem!

Kérjük, hogy a készülék használata előtt alaposan olvassa el a használati utasítást.

- A kés nagyon éles, ne fogja meg!
- Mindig húzza ki a vezetékét a konnektorból a készülék összeszerelésekor, szétszerelésekor, tisztításakor vagy tárolásakor.
- A készüléket mozgássérültek, szellemi vagy értelmi fogyatékosokban szenvedő gyermekek vagy személyek, – kizárólag a biztonságukért felelős felügyelet mellett használják! Javasoljuk, hogy a terméket gyermekektől elzárva tartsa!
- A motorrészt (A) és a habverő meghajtót (I) folyóvízben elmosni, vagy vízbe meríteni tilos!
- A Braun elektromos készülékek megfelelnek a biztonsági előírásoknak. A készülékek javítását biztonságtechnikai okokból kizárólag Braun márkaszerviz végezheti. A hibás, szakszerűtlen javítás balesetet vagy a felhasználó sérülését okozhatja.
- Használat előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megfelel-e a készülék alján jelzett értéknek.
- A készülék kizárólag háztartásban szokásos mennyiségek feldolgozására alkalmas.
- A mérőpohár (H), és a műanyag aprítótartály (C) mikrohullámú sütőben nem használható.

Leírás

- (A) Motor
- (B) Be/kikapcsoló a változtatható sebességfokozatokhoz
- (C) Be/kikapcsoló a turbó sebesség fokozathoz
- (D) Kioldó gomb
- (E) Sebesség szabályzó
- (F) Mixelőrud
- (G) Fali tartó
- (H) Mérőpohár légmentesen záródó fedéllel
- (I) Habverő meghajtó
- (J) Habverő
- (K) Kis aprítóegység

Sebesség beállítás

Amikor bekapcsolja a (B) gombot, a sebesség megegyezik a sebesség szabályzón (E) feltüntetett sebességgel. Minél nagyobb sebességbe állítja a készüléket, annál gyorsabban működik.

A maximális sebesség eléréséhez nyomja meg a turbó sebességfokozat gombot (C). Szintén használhatja ezt a fokozatot azonnali erős pulzálásra anélkül, hogy átállítaná a sebesség szabályzót.

Felhasználástól függően a következő sebesség fokozatokat ajánljuk:

- Botmixer 1...turbó
- Aprítóegység 1...turbó
- Habverő 1...15

A botmixer használata

A Braun botmixer segítségével mártásokat, leveseket, püréket, szószokat, majonézt és bébi ételeket készíthet, valamint italokat mixelhet, és turmixokat készíthet.

1. Összeszereléskor csatlakoztassa a motorra (A) a mixelőrudat (F), amíg az a helyére nem kattann.
2. Helyezze a botmixert a mixelőpohárba és kapcsolja be az on/off gombot (B) vagy az on/off turbó gombot (C).
3. Ahhoz, hogy használat után leszedhesse a mixelőrudat a motorról, nyomja meg a (D) kioldó gombot és húzza le azt.

A mixert használhatja a mérőpohárban (H), vagy bármilyen más edényben. Amikor közvetlen lábasban/serpenyőben szeretné használni a botmixert főzés közben, először vegye le a lábast/serpenyőt a tűzről, s azután használja a készüléket, hogy megóvja a túlmelegedéstől.

A habverő használata

A habverőt kizárólag csak tejszínhab készítéséhez, tojásfehérje felveréséhez, piskóta készítéséhez, valamint desszert porokból történő ételek készítéséhez használja.

1. Összeszereléskor helyezze a habverőt (I) a habverő meghajtóba (I), azután a motorra (A) amíg az be nem kattann a helyére.
2. A kispriccelés elkerülése érdekében először helyezze a habverőt az edénybe, és csak ezután kapcsolja be.
3. Szétszereléskor nyomja meg a (D) kioldó gombot és húzza le a habverő meghajtót a motorról. Ezután húzza le a habverőt a habverő meghajtóról.

A legjobb eredmény eléréséhez:

- Használjon széles szájú tálat a mérőpohár helyett.
- A bekapcsolt mixert körkörösén, az óramutató járásával megegyező irányba mozgassa.

Tejszín felverése:

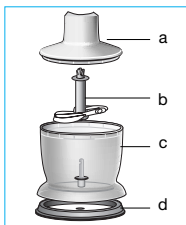
Egyszerre csak 400 ml (min. 30 % zsírtartalmú, 4 – 8 °C hőmérsékletű) lehűtött tejszínt verjen fel a habverővel. Alacsony sebesség fokozattal kezdje (1) és a művelet alatt növelje a sebességet 15-ig.

Tojásfehérje felverése:

Egyszerre csak 4 tojásfehérjét verjen fel. Közepes sebesség fokozattal kezdje (7) és a művelet alatt növelje a sebességet 15-ig.

Az aprítóegység használata

- (a) Aprítóegység meghajtó fedél
- (b) Kés
- (c) Munkatartály
- (d) Csúszásgátló alj/ fedél



Mindkettő aprítóegység segítségével tökéletesen aprítható hús, sajt, hagyma, gyógynövény, fűszernövény, fokhagyma, répa, dió, mogyoró, mandula, stb... Kemény anyagok (pl. kemény sajt) aprításához, használja a turbó gombot (C).

Figyelem:

Ne aprítson rendkívül kemény ételeket, mint pl. szerezsendiót, kávébabot és gabonaszemeket.

Aprítás előtt ...

- vágja fel a húst, sajtot, hagymát, fokhagymát, sárgarépát, chilit (lásd 5. oldal táblázat az idegen nyelvű leírás szerint)
- távolítsa el a szárát a növényeknek, pucolja meg a dió héját

- távolítsa el a csontokat, ínakat és mócsingot a húsokról.

A nagyobb hatékonyság érdekében, kérjük vegye figyelembe az ajánlott sebességfokozatokat.

Az aprítóegység használata

(lásd a 4 oldal **A** részét)

1. Óvatosan távolítsa el a kés műanyag borítását (b). Figyelmeztetés: a kés nagyon éles! Mindig a felső, műanyag részénél fogva tartsa.
2. Helyezze a kést a munkatartály (c) közepén lévő tengelyre.
3. Tegye a feldolgozandó alapanyagokat a munkatartályba.
4. Helyezze az aprítóegység meghajtót (a) a munkatartályra.
5. Helyezze a motort (A) az aprítóegység meghajtóra, amíg az be nem kattann.
6. Nyomja meg a (B) vagy (C) gombokat a készülék elindításához. A művelet ideje alatt egyik kezünkkel tartsuk az aprítóegységet, a másikkal pedig a motort.
7. Használat után nyomja meg a (D) gombot, hogy le tudja venni a motorrészt az aprítóegységről.
8. Ezután vegye le az aprítóegység meghajtó fedelét az aprítóegységről.
9. Óvatosan, nehogy megvágja magát, vegye ki a kést.
10. Ezután kiszedheti a feldolgozott ételt a munkatartályból. A csúszásgátló alj egyben használható légmentesen záró fedélként is.

Szardellamártás (aprítóegységgel készítve)
30 g szardella paszta
200 g krémsajt I: «Philadelphia»
2 evőkanál olíva olaj

Tegye az összetevőket az aprítóegység tartályába. Állítsa a sebességfokozat minimumra. Nyomja meg a be/ki kikapcsoló gombot (B) amíg az összetevők teljesen el nem keverednek. Fejezze be a mártást a turbó gomb (C) megnyomásával. A fenti receptet elkészítheti lazac, rokfort- vagy kéksajtot használva szardella paszta helyett.

A gyártó az esetleges változtatások jogát fenntartja.

A termék megfelel mind az EMC követelményrendszerének, amint az az Európa Tanács 2004/108/EC direktívájában szerepel, mind pedig az alacsonyfeszültségről szóló előírásoknak (2006/95/EC).



A környezetszennyezés elkerülése érdekében arra kérjük, hogy a készülék hasznos élettartama végén ne dobja azt a háztartási szemétbe. A működésképtelen készüléket leadhatja a Braun szervízközpontban, vagy az országa szabályainak megfelelő módon dobja a hulladékgyűjtőbe.



Tisztítás

(lásd a **C** rész ábráit)

A motorrészt (A) és a habverő meghajtót (1) csak nedves ruhával törölje át. Az aprítóegység meghajtó (a) előlítható csap alatt is, de ne merítse vízbe.

Az összes többi rész mosogatógépben tisztítható. Amennyiben nagyon sós ételt készít, használat után egyből öblítse le a kést.

Mosogatógépben történő tisztításakor ügyeljen arra, hogy ne adagolja túl a tisztítószert vagy a vízköoldót.

Amikor nagyon intenzív színű ételeket készít (pl. sárgarépa), a műanyag részek elszíneződhetnek. Törölje át ezeket a részeket növényi olajjal, mielőtt elmosogatná vagy a mosogatógépbe tenné.

Recept ajánlatok

Majonéz (botmixerrel készítve)

200–250 ml olaj

1 egész tojás

1 evőkanál citromlé vagy ecet, só és bors

Tegye az összes alapanyagot a mixelő pohárba. Helyezze a botmixert a tartály legaljára. Nyomja meg a turbó (C) gombot, tartsa a botmixert ebben a helyzetben, amíg az olaj fel nem oldódik. Aztán anélkül, hogy kikapcsolná a készüléket, lassan mozgassa fel és le, amíg a majonéz alaposan el nem keveredik.

Málna hab (aprítóegységgel készítve)

100 g fagyasztott málna

10 g porcukor

80 g tejszín

Tegye az alapanyagokat az aprítóegységbe, nyomja meg a turbó gombot (C) és keverje kb. 30 másodpercig. Elkészítés után azonnal tálalja.

Türkçe

Ürünlerimiz kalite, kullanım ve tasarımda en yüksek standartlara ulaşabilmek için üretilmiştir. Yeni Braun cihazınızdan memnun kalacağınızı umarız.

Uyarı

Kullanmadan önce lütfen bu kullanma talimatını dikkatlice ve eksiksiz okuyunuz.

- El blenderinizin bıçağı çok keskindir!
- Cihazı kullanmanız sona erdiğinde, parçalarını çıkarıp takarken, temizlerken ve muhafaza ederken daima fişten çekiniz.
- Bu aygıt sorumlu bir kişinin gözetiminde olmaksızın çocukların ve fiziksel yada ruhsal engelli kişilerin kullanmasına uygun değildir. Aygıtınızı çocukların ulaşabileceği yerlerden uzak tutmanızı öneririz.
- Motor kısmını (A) ve çırpıcı dişli kutusu (1) akan suyun altında tutmayınız ve asla suyun içinde temizlemeyiniz.
- Braun elektrikli aletleri en uygun güvenlik standartlarına göre imal edilmiştir. Elektrikli aletler ile ilgili her türlü tamirat ve değiştirme işlemi mutlaka yetkili teknik servis personeli tarafından yapılmalıdır. Yanlış ve kalitesiz onarımlar, kazalara veya kullanıcının yaralanmasına sebep olabilir.
- Kullanmadan önce, şebeke cereyan geriliminin, cihazın altında yazılı olan voltaj ile uygunluğunu kontrol ediniz.
- Bu cihaz normal ev kullanım şartlarına uygun olarak imal edilmiştir.
- İşlem kabı (H) ve doğrayıcı kasesi (c) mikro dalga fırında kullanım için uygun değildir.

Tanımlama

- (A) Motor kısmı
- (B) Değişebilir hız ayarı için açma/kapama anahtarı
- (C) Turbo hız anahtarı
- (D) Çalışan parçaları çıkarma düğmesi
- (E) Değişken hız ayarlayıcı
- (F) Blender shaftı
- (G) Duvar tutucu
- (H) Hava geçirmez kapaklı ölçüm kabı
- (1) Çırpıcı dişli kutusu
- (J) Çırpıcı
- (K) Doğrayıcı

Hızı ayarı

Açma/kapama anahtarını (B) aktif hale getirdiğiniz zaman işlem hızı, değişken hız ayarlayıcının (E) durumuna göre belirlenir. Hız ayarı yükseltildikçe, doğrayıcı daha hızlanır. Maksimum hız için turbo anahtarına (C) basınız. Ayrıca, turbo anahtarını, değişken hız ayarlayıcıyı değiştirmeden anlık hız değişimleri için kullanabilirsiniz.

Uygulamaya göre, tavsiye edilen hız ayarları:

- El blenderi 1...turbo
- Doğrayıcı 1...turbo
- Çırpıcı 1...15

El blenderinizi nasıl çalıştıracaksınız

El blenderiniz çorba, mayonez ve bebek maması hazırlamak, sos, içki ve milkshake yapmak için son derece uygundur.

1. Motor kısmını (A) blender shaftına (F) kilitlenene kadar oturtunuz.
2. El blenderinizi, çalıştırmadan önce, işlem yapacağınız kaba koyunuz, daha sonra açma/kapama anahtarına (B) veya turbo anahtarına (C) basarak çalıştırınız.
3. Kullandıktan sonra blender shaftını çıkarmak için, düğmelere (D) basarak çekiniz.

El blenderinizi ölçme kabında veya herhangi bir diğer kap içinde kullanabilirsiniz. Pişirme esnasında tencere içerisinde direkt karıştırma yapmak isterseniz, el blenderinizin ısıdan etkilenmemesi için öncelikle tencerenizi ocaktan indiriniz.

Çırpıcınızı nasıl çalıştıracaksınız

Çırpıcınızı sadece krema, yumurta çırpma, kek hamuru ve hazır tatlıları karıştırmak için kullanınız.

1. Çırpıcıyı (J), çırpıcı dişli kutusu (1), içine yerleştiriniz ve motor kısmını (A), dişli kutusunun içine kilitlenene kadar oturtunuz.
2. Çırpıcıyı işlem yapacağınız kaba koyunuz ve çalıştırmak için anahtarına (B) basınız.
3. Çırpıcıyı çıkarmak için, düğmelere (D), basınız ve çırpıcıyı dişli kutusundan çekerek çıkartınız. Daha sonra çırpıcıyı dişli kutusundan çekip çıkartınız.

En iyi sonuca ulaşmak için:

- Ölçüm kabı yerine (H) daha geniş bir işlem kabı kullanınız.
- Çırpıcıyı saat yönünde, hafif eğik şekilde hareket ettiriniz.

Çırpılmış krema

En fazla 400 ml dondurulmuş kremayı (4 – 8 °C arasında ve en az %30 yağ içeren) çırpın.

En düşük hız seviyesinden (1) başlayarak, çırpma esnasında hızı en yükseğe (15) kadar çıkarın.

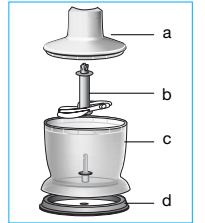
Yumurta karışımı

En fazla 4 yumurtayı çırpın.

Orta hız seviyesinden (7) başlayarak, çırpma esnasında hızı en yükseğe (15) çıkarın.

Doğrayıcı ataçmanı nasıl çalıştıracaksınız

- (a) Doğrayıcı dişli kutusu
- (b) Bıçak
- (c) Doğrama kasesi
- (d) Kaymaz taban/kapak



Doğrayıcınızı et, peynir, soğan, yeşillik, sarımsak, havuç, ceviz, fındık, badem, vs. doğramak için tasarlanmıştır. Sert yiyecekleri (sert peynir gibi) doğramak için, turbo anahtarını (C) kullanınız.

Not: Buz parçası, hindistan cevizi, kahve çekirdeği, tahıl gibi aşırı sert yiyecekleri parçalamak için kullanmayınız.

Doğramadan önce ...

- et, peynir, soğan, sarımsak ve havuçları parçalara ayırınız (sayfa 5'teki tabloya bakınız)
- yeşilliklerin saplarını ve kuruyemişlerin kabuklarını ayırınız
- kemikleri, kıkırdakları ve sinirleri etten ayırınız.

1. Uyarı: Bıçağın üzerindeki plastik koruyucuyu çıkartınız. Bıçaklar çok keskindir. Bıçağı her zaman üst plastik kısımdan tutunuz. Bıçağı doğrayıcı kabının (c) ortasındaki mile yerleştiriniz ve kilitlenene kadar bastırınız. Doğrama kabını her zaman kaymayan taban (d) üzerine koyunuz.
2. Yiyecekleri doğrama kasesine koyunuz.
3. Dişli kutusunu (a) doğrama kabına koyunuz.

4. Motor kısmı ④ dişli kutusunun (a) içine kilitlemeye kadar yerleştiriniz.
5. Doğrayıcıyı çalıştırmak için açma/kapama anahtarı ⑤ veya turbo anahtarına ⑥ basınız. İşlem sırasında bir elinizle motor kısmını, diğer elinizle de doğrayıcı kasesini tutunuz.
6. İşlemi tamamladıktan sonra, motor kısmı çıkarmak için çıkarma düğmelerine ⑦ basınız.
7. Daha sonra dişli kutusu çıkartınız.
8. Dikkatlice bıçağı çıkartınız.
9. İşlemi tamamlanmış yiyecekleri doğrayıcı kasesinden boşaltınız. Kaymayan taban aynı zamanda doğrayıcı kabı için hava geçirmez kapak olarak da kullanılabilir.

Temizleme

Motor kısmını ④ ve çırpıcı dişli kutusu ①, temizlemek için sadece nemli bez kullanınız. Doğrayıcı dişli kutusu (a), musluk altında durulanabilir. Dişli kutusunu (a) kesinlikle suya batırmayınız. Diğer tüm parçalar bulaşık makinesinde yıkanabilir. Fakat, çok tuzlu yiyecekleri işlemiden geçirdikten sonra el blenderinizin bıçağını hemen durulamayı tavsiye ederiz. Ayrıca, bulaşık makinenizde aşırı dozda temizleyici ve kireç önleyici kullanmamaya özen gösteriniz.

El blenderinizde renk veren yiyecekleri işlemiden geçirdiğinizde (ör: havuç), aletinizin plastik kısımları lekelenabilir. Bu kısımları bulaşık makinesine yerleştirmeden önce sıvı yağ ile siliniz.

Aksesuarlar

(Braun satış yetkili Servis merkezlerinden temin edilebilir. Yine de her ülkede bulunmayabilir.)

BC: Doğrayıcı ataçmanı, fazla miktardaki yiyecekleri doğramak, milkshake yapmak, yumuşak hamur hazırlamak ve buz parçalarını kırmak için mükemmel olarak üretilmiştir.

HC: Yüksek hızda kıyıcı; soğan, sarımsak, ve baharat çırpmada idealdir.

Yemek tarifi örnekleri

Mayonez (el blenderinizi kullanınız)

200 – 250 ml yağ

1 yumurta

1 çorba kaşığı limon suyu veya sirke

Tadına göre tuz ve karabiber

Yukarıda miktarları verilen tüm malzemeleri işlem kabına koyunuz. El blenderinizi işlem kabının tabanına yaklaştırdıktan sonra turbo anahtarına ⑥ basarak çalıştırınız. Yağ tam olarak karışana kadar el blenderinizi bu pozisyonda tutunuz. Mayonez güzelce karışıp akıcı kıvamına ulaşana dek el blenderinizi, yavaşça yukarı ve aşağıya doğru hareket ettiriniz.

Dondurma (doğrayıcıyı kullanınız)

100 gr dondurulmuş ahududu

10 gr pudra şekeri

80 gr sıvı krema

Tüm malzemeyi sürahiye yerleştiriniz. Turbo düğmesine ⑥ basarak 30 saniye kadar karıştırınız. Hemen servis yapınız.

Hamsili meze (doğrayıcıyı kullanınız)

30 gr ayıklanmış fileto hamsi

200 gr krem peynir

2 çorba kaşığı zeytinyağı

Bütün malzemeleri çırpma kabına koyun. Değişik hız seçeneklerinden en düşüğünü seçin.

Malzemeler homojen bir karışım haline gelinceye kadar, açma/kapama düğmesine ⑤ basınız.

En son olarak, turbo hız seviyesinde ⑥ karışımı çırparak sosu hazır hale getirin. Hamsi fileto yerine somon balığı veya rokfor peyniri kullanılarak, bu sosun değişik çeşitleri hazırlanabilir.

Bildirim yapılmadan değiştirilebilir.

Bakanlıkça tespit ve ilan edilen kullanım ömrü 7 yıldır.

Üretici firma ve CE işareti uygunluk değerlendirme kuruluşu:

Braun GmbH

Frankfurter Straße 145

61476 Kronberg / Germany

☎ (49) 6173 30 0

Fax (49) 6173 30 28 75

P & G Sat. ve Dağ. Ltd. Şti.

Serin Sok. No: 9 34752 İçerenköy/İstanbul
tarafından ithal edilmiştir.

P & G Tüketici Hizmetleri

0 212 473 75 85,

trconsumers@custhelp.com



Ελληνικά

Τα προϊόντα μας είναι κατασκευασμένα με τις υψηλότερες προδιαγραφές ποιότητας, λειτουργικότητας και σχεδιασμού.

Ελπίζουμε να απολαύσετε τη νέα σας συσκευή Braun.

Προσοχή

Παρακαλούμε να διαβάσετε με προσοχή τις οδηγίες χρήσεως πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.

- Οι λεπίδες είναι πολύ κοφτερές!
- Βγάζετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα όταν δεν βρίσκεται σε λειτουργία, πριν τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση, τον καθαρισμό και την αποθήκευση.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από παιδιά ή άτομα με μειωμένες σωματικές ή διανοητικές ικανότητες, εκτός και αν επιτηρούνται από άτομα υπεύθυνα για την ασφάλειά τους. Γενικά, συνιστούμε να κρατάτε την συσκευή μακριά από παιδιά.
- Μην κρατάτε τον κινητήρα Ⓐ ή το μηχανισμό ρύθμισης για το χτυπητήρι ① κάτω από τρεχούμενο νερό, ούτε να τα βάζετε μέσα σε νερό.
- Οι ηλεκτρικές συσκευές της Braun πληρούν τις ισχύουσες προδιαγραφές προστασίας του καταναλωτή. Οι επισκευές ή η αντικατάσταση του καλωδίου της συσκευής πρέπει να γίνονται μόνο από εξουσιοδοτημένο προσωπικό σέρβις. Επισκευές λανθασμένες που δεν γίνονται από ειδικευμένο προσωπικό μπορεί να οδηγήσουν σε σημαντικούς κινδύνους για τον χρήστη.
- Πριν βάλετε τη συσκευή στην πρίζα, ελέγξτε εάν η τάση του ρεύματος αντιστοιχεί με εκείνη που αναγράφεται στο κάτω μέρος της συσκευής.
- Η συσκευή αυτή έχει κατασκευαστεί για την επεξεργασία κανονικών ποσοτήτων τροφών.
- Ούτε το δοχείο μέτρησης Ⓜ, ούτε το μπολ κοψίματος (c) δεν είναι κατάλληλα για φούρνους μικροκυμάτων.

Περιγραφή

- Ⓐ Κινητήρας
- Ⓑ Διακόπτης για την επιλογή (ανοίγμ./κλεισίμ.) διαφορετικών ταχυτήτων
- Ⓒ Διακόπτης turbo
- Ⓓ Κουμπιά που απελευθερώνουν τα εξαρτήματα
- Ⓔ Ρυθμιστής ταχύτητας
- Ⓕ Άξονας με λεπίδα
- Ⓖ Βάσης στήριξης για τον τοίχο
- Ⓜ Δοχείο μέτρησης με αεροστεγές καπάκι
- ① Μηχανισμό ρύθμισης για το χτυπητήρι
- Ⓜ Χτυπητήρι
- Ⓚ Κόφτης

Ρύθμιση ταχύτητας

Όταν ενεργοποιείτε το διακόπτη Ⓑ η ταχύτητα που επιτυγχάνεται είναι αυτή που έχει ήδη επιλεγεί με το ρυθμιστή ταχύτητας Ⓔ. Όσο υψηλότερη είναι η ρύθμιση, τόσο πιο γρήγορα είναι τα αποτελέσματα κοπής. Παρόλα αυτά, η μεγαλύτερη ταχύτητα μπορεί μόνο να επιτευχθεί πατώντας το διακόπτη turbo Ⓒ. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε το διακόπτη turbo για στιγμιαία λειτουργία, χωρίς να πρέπει να χρησιμοποιήσετε το διακόπτη για τη ρύθμιση της ταχύτητας.

Ανάλογα με τη χρήση συνιστούμε τις ακόλουθες ρυθμίσεις της ταχύτητας:

Μίξερ χειρός 1 ... turbo
Κόφτης 1 ... turbo
Χτυπητήρι 1 ... 15

Πώς να θέσετε το μπλέντερ σε λειτουργία

Το μπλέντερ είναι κατάλληλο για να χτυπήσετε σούπες, μαγιονέζα, παιδικές τροφές, όπως επίσης και για την προετοιμασία ποτών και μιλκσέικ.

1. Βάλτε τον κινητήρα Ⓐ στον άξονα με τη λεπίδα Ⓖ και γυρίστε το μέχρι να ασφαλίσει.
2. Τοποθετείστε το μπλέντερ μέσα στο δοχείο και πιέστε το διακόπτη ανοίγμ./κλεισίμ. Ⓑ ή το διακόπτη turbo Ⓒ.
3. Για να βγάλετε το μπλέντερ μετά τη χρήση, πιέστε το κουμπί Ⓓ και τραβήξτε προς τα έξω.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το μπλέντερ στο δοχείο μέτρησης ή σε οποιοδήποτε άλλο δοχείο. Όταν χρησιμοποιείτε το μπλέντερ στην κατασρόλα, ενώ μαγειρεύετε, φροντίστε να απομακρύνετε πρώτα την κατασρόλα από την εστία, για να αποφύγετε υπερθέρμανση της συσκευής σας.

Πώς να θέσετε το χτυπητήρι σε λειτουργία

Χρησιμοποιείτε το χτυπητήρι, μόνο για να χτυπήσετε κρέμες, ασπράδια αυγών, προπαρασκευασμένα μίγματα και μίγματα για αφράτα γλυκά.

1. Βάλτε το χτυπητήρι ① στο μηχανισμό ρύθμισης ① και στη συνέχεια βάλτε τον κινητήρα Ⓐ στο μηχανισμό ρύθμισης και γυρίστε τον μέχρι να ασφαλίσει.
2. Βάλτε το χτυπητήρι στο δοχείο και μόνο τότε πατήστε το διακόπτη Ⓑ για να το θέσετε σε λειτουργία.
3. Για να βγάλετε το χτυπητήρι, πιέστε τους διακόπτες Ⓓ και τραβήξτε προς τα έξω το μηχανισμό ρύθμισης. Στη συνέχεια τραβήξτε το χτυπητήρι από το μηχανισμό ρύθμισης.

Για να έχετε τα καλύτερα δυνατά αποτελέσματα:

- Μην χρησιμοποιείτε το δοχείο/μεζούρα, αλλά ένα μεγαλύτερο μπολ.
- Βγάλετε τον αναδευτήρα γυρίζοντάς τον προς τα δεξιά και κρατώντας τον ελαφρά γυρτό.

Σαντιγί

Κτυπήστε μόνο μέχρι 400ml. παγωμένης κρέμας (ελάχιστη περιεκτικότητα σε λίπος 30%, 4 – 8 °C)

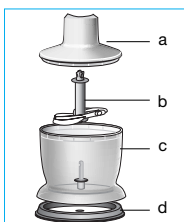
Αρχίστε με χαμηλή ταχύτητα (1) και σταδιακά, αυξήστε την ταχύτητα στη ρύθμιση 15.

Μαρέγκα

Κτυπήστε μόνο μέχρι 4 ασπράδια αυγών. Αρχίστε με μια μέση ταχύτητα (7) και σταδιακά, αυξήστε την ταχύτητα στη ρύθμιση 15.

Πώς να χρησιμοποιήσετε τον κόφτη

- (a) Μηχανισμό ρύθμισης του κόφτη
- (b) Λεπίδα
- (c) Κεντρικό μπολ κοψίματος
- (d) Αντιολισθητική βάση



Ο κόφτης είναι κατάλληλος για το κόψιμο κρέατος, τυριού, κρεμμυδιών, αρωματικών χόρτων, σκόρδου, καρδών, καρυδιών, κάστανων, αμυγδάλων κλπ.

Για πολύ σκληρές τροφές (π.χ. σκληρό τυρί) χρησιμοποιείτε το διακόπτη turbo ©.

Σημ.: Μην κόβετε παγάκια σκληρές τροφές, όπως μοσχοκάρυδο, κόκκους καφέ και δημητριακά.

Πριν το κόψιμο ...

- Κόψτε σε μικρά κομμάτια το κρέας, το τυρί, τα κρεμμύδια, το σκόρδο, τα καρότα (δείτε τον πίνακα στη σελ. 5).
 - Βγάλτε τα κοτσάνια από τα χόρτα και καθαρίστε τα καρύδια.
 - Βγάλτε τα κόκαλα, τους τένοντες και τα λίπη από το κρέας.
1. Προσοχή : Αφαιρέστε προσεκτικά το πλαστικό κάλυμα από την λεπίδα. Η λεπίδα είναι πολύ κοφτερή! Να την πιάνετε πάντα από το πάνω πλαστικό τμήμα. Τοποθετείστε τη λεπίδα στην ακίδα στο κεντρικό μπουλ κοψίματος (c), πιέστε τη προς τα κάτω ώπου να ασφαλίσει. Βάζετε πάντα το μπουλ κοψίματος πάνω στην αντλιοσθητική βάση (d).
 2. Βάλτε τα υλικά στο μπουλ κοψίματος.
 3. Τοποθετείστε το μηχανισμό ρύθμισης (a) στο μπουλ κοψίματος.
 4. Τοποθετείστε τον κινητήρα ④ στο μηχανισμό ρύθμισης και γυρίστε τον μέχρι να ασφαλίσει.
 5. Πιέστε το διακόπτη ③ ή ⑤ για να θέσετε τον κόφτη σε λειτουργία. Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, κρατήστε τον κινητήρα με το ένα χέρι και το μπουλ κοψίματος με το άλλο.
 6. Μετά τη χρήση πιέστε το διακόπτη ⑥ για να αφαιρέσετε τον κινητήρα.
 7. Στη συνέχεια αφαιρέστε το μηχανισμό ρύθμισης.
 8. Βγάλτε τη λεπίδα με προσοχή.
 9. Έπειτα αφαιρέστε τα υλικά που έχετε κόψει από το μπουλ. Η αντλιοσθητική βάση χρησιμεύει επίσης ως αεροστεγές καπάκι για το μπουλ.

Καθαρισμός

Καθαρίστε τον κινητήρα ④ και τον μηχανισμό ρύθμισης για το χτυπητήρι ① μόνο με ένα νωπό πανί. Το μηχανισμό ρύθμισης του κόφτη (a) μπορεί να πλυθεί στη βρύση. Μην βάζετε τον μηχανισμό ρύθμισης (a) σε νερό. Όλα τα υπόλοιπα μέρη μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο. Αμέσως μετά την επεξεργασία πολύ αλμυρών τροφών, θα πρέπει να ξεπλύνετε το μπλέντερ. Επίσης φροντίστε να μην χρησιμοποιείτε υπερβολική δόση απορρυπαντικού ή καθαριστικού στο πλυντήριό σας.

Όταν επεξεργάζεστε τροφές με χρώμα (π.χ. καρότο), τα πλαστικά μέρη της συσκευής είναι πιθανό να πάρουν χρώμα. Πριν τοποθετήσετε αυτά τα μέρη στο πλυντήριο, σκουπίστε τα με φυτικό λάδι.

Εξαρτήματα

(διαθέσιμα στα εξουσιοδοτημένα συνεργεία της Braun, όχι όμως σε όλες τις χώρες)
BC: Κόφτης, ισχυρός κόφτης ιδανικός για να κόψετε μεγάλες ποσότητες, για να προετοιμάσετε μίγματα και για να θρυμματίσετε πάγο.

HC: Κόφτης υψηλής ταχύτητας, ιδανικός για χόρτα, κρεμμύδια, σκόρδο, πιπεριές, καρύδια, κλπ.

Συνταγή

Μαγιονέζα (χρησιμοποιείτε το μπλέντερ)

200–250 ml λάδι

1 αυγό (κρόκο και ασπράδι)

1 κουτ. σούπας χυμό λεμονιού ή ξίδι

Αλάτι και πιπέρι

Βάλτε όλα τα υλικά μέσα σε ένα δοχείο.

Τοποθετείτε το μπλέντερ χειρός στον πάτο του δοχείου. Πατήστε το διακόπτη turbo ©. Ανακατεύετε τα υλικά με αργές κινήσεις από πάνω προς τα κάτω μέχρι να πήξει η μαγιονέζα.

Παγωτό (χρησιμοποιείτε το κόφτη)

100 γραμ. βατόμουρα (κατεψυγμένα)

10 γραμ. ζάχαρη άχνη

80 γραμ. κρέμα

Βάλτε όλα τα υλικά στο δοχείο, πιέστε το διακόπτη turbo © και χτυπήστε τα για περίπου 30 δευτερόλεπτα. Σερβίρετε αμέσως.

Σάλτσα-Dip αντσούγιας (χρησιμοποιείτε το κόφτη)

30 γραμ. φιλέτα αντσούγιας

200 γραμ. τυρί σε κρέμα «Philadelphia»

2 κουτάλια σούπας ελαιόλαδο

Βάλτε όλα τα συστατικά στο κόφτη.

Ρυθμίστε τη ταχύτητα στο ελάχιστο.

Πιέστε το διακόπτη ③ έως ότου το μείγμα γίνει ομογενές.

Τελειώστε την σάλτσα πιέζοντας το διακόπτη turbo ©.

Παραλλαγές αυτής της συνταγής μπορούν να γίνουν χρησιμοποιώντας σολομό, roquefort ή μπλε τυρί.

Το προϊόν υπόκειται σε αλλαγές χωρίς προηγούμενη προειδοποίηση.

Το προϊόν αυτό έχει κατασκευαστεί σύμφωνα με τις Ευρωπαϊκές Οδηγίες EMC 2004/108/EOK και Χαμηλών Ηλεκτρικών Τάσεων 2006/95/EOK.



Παρακαλούμε μην πετάξετε τη συσκευή στα οικιακά απορρίμματα όταν φτάσει το τέλος της χρήσιμης ζωής της. Η διάθεσή της μπορεί να πραγματοποιηθεί σε ένα από τα εξουσιοδοτημένα συνεργεία της Braun ή στα κατάλληλα σημεία συλλογής που παρέχονται στη χώρα σας.



Русский

Наша продукция отвечает самым высоким стандартам качества, функциональности и дизайна. Надеемся, вы в полной мере будете довольны вашим новым приобретением – блендером Braun.

Внимание

Прежде чем начать пользоваться блендером, внимательно и в полном объеме прочтите данную инструкцию.

- Режущие лезвия остро наточены!
- **Всегда** отключайте прибор от источника электропитания при его сборке, разборке, чистке и хранении.
- Этот прибор не предназначен для использования детьми или другими лицами без помощи и присмотра, если их физические, сенсорные или умственные способности не позволяют им безопасно его использовать.
- Не промывайте электромотор ① и редуктор для взбивания ① в проточной воде и не погружайте их в воду.
- Блендеры Braun отвечают соответствующим требованиям безопасности. Ремонт или замену сетевого шнура должны производить технические специалисты, имеющее специальное разрешение. Неправильный и неквалифицированный ремонт может создать большую угрозу здоровью и жизни пользователя.
- Перед подключением блендера к сетевой розетке проверьте соответствие напряжения в сети напряжению, указанному на нижней части прибора.
- Мощность прибора рассчитана на повседневные потребности семьи в приготовлении пищи.
- Мерный стакан ④ и чашу измельчителя (с) использовать в микроволновой печи нельзя.

Описание прибора

- ① Электромотор
- ② Переключатель для разных скоростей
- ③ Кнопка турбо-режима
- ④ Кнопки высвобождения рабочих частей
- ⑤ Регулятор скорости вращения
- ⑥ Рабочий вал
- ⑦ Скоба настенного крепления блендера
- ⑧ Мерный стакан с герметичной крышкой
- ⑨ Редуктор (для взбивания)
- ⑩ Венчик
- ⑪ Измельчитель

Регулировка скорости вращения

При включении переключателя режимов ② в положение вкл. скорость вращения будет соответствовать текущей установке регулятора ⑤. Чем выше установленный параметр скорости, тем больше число оборотов измельчителя.

Наибольшее число оборотов достигается только при нажатии кнопки ускорителя turbo ③, которую можно включать и минуя регулятор для кратковременного повышения мощности.

В зависимости от цели применения рекомендуются следующие параметры установки скорости вращения:

Блендер	1...turbo
Измельчитель	1...turbo
Венчик	1...15

Порядок работы со блендером

Блендер идеально пригоден для приготовления соусов, подливок, супов, майонезов, детского питания, а также всех видов коктейлей.

1. Вставьте электромотор ① в рабочий вал ⑥ до фиксации.
2. Опустите блендер в посуду (желательно с высокими краями) и нажмите переключатель ② или ускоритель turbo ③.
3. По окончании работы нажмите кнопки ④ для высвобождения рабочего вала и выньте его из посуды.

Блендер можно использовать по назначению также в мерном стакане и любом другом посуде. При операции перемешивания в процессе приготовления блюд кастрюлю сначала следует вынуть из печи с целью уберечь блендер от перегрева.

Порядок работы с венчиком

Используйте венчик только для крема, яичного белка, пористых субстанций (дрожжевого теста) и готовых к употреблению десертов.

1. Вставьте венчик ⑩ в редуктор ⑨, затем вставьте редуктор в моторную часть ① до фиксации.
2. Опустите венчик в посуду и только потом нажмите на кнопку включения ②.
3. Чтобы отсоединить редуктор, нажмите на кнопку ④ и потяните редуктор. Затем выньте венчик из редуктора.

Для получения наилучших результатов работы:

- Не используйте мерный стакан ④, лучше использовать более широкую посуду.
- Перемещайте венчик по часовой стрелке, держа ее слегка под наклоном.

Взбитые сливки

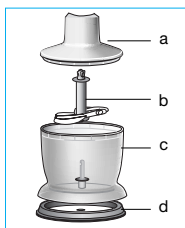
Залейте до 400 мл охлажденных сливок (минимум 30% жирности, 4–8 °C). Начните взбивать с небольшой скорости (1) и постепенно увеличивайте скорость до 15.

Взбитые яичные белки

Взбейте 4 яичных белка. Начните взбивать с 7 скорости и постепенно увеличивайте ее до 15.

Порядок работы с насадкой-измельчителем

- а) Редуктор измельчителя
- б) Лезвие
- в) Чаша
- г) Подложка/крышка противоскольжения



Измельчитель идеально подходит для нарезки мяса, сыра, лука, зелени, чеснока, моркови, грецких орехов, фундука, миндаля и пр. Для нарезки твердых субстанций, например, сыра, используйте режим turbo ③.

Примечание: Нельзя измельчать очень жесткие продукты такие как кубики льда, мускатные орехи, кофейные зерна и крупы.

Перед операцией измельчения следует ...

- порезать на кусочки мясо, сыр, луковицы, чеснок, морковь (см. таблицу на стр. 5)
- удалить стебли травы и скорлупу орехов
- удалить кости, сухожилия и щетину

1. Помните: Осторожно снимите пластиковую крышку с ножевой вставки. Ножевая вставка очень острая! Всегда удерживайте его за пластиковую основу. Наденьте лезвие на центральный стержень чаши измельчителя (с). Нажмите на него до замыкания. Всегда ставьте чашу на подложку чтобы предотвратить скольжение (d).
2. Положите продукты в чашу.
3. Насадите редуктор (а) на чашу.
4. Вставьте электромотор (А) в устройство редуктора (а) до замыкания.
5. Нажмите кнопку (В) или (С) для включения измельчителя. В процессе работы одной рукой удерживайте электромотор, а другой чашу.
6. По окончании работы нажмите кнопки (D) для высвобождения электромотора.
7. Снимите редуктор.
8. Осторожно выньте лезвие.
9. Выньте измельченные продукты из чаши. Подложка противоскольжения также используется для герметичного закрытия чаши.

Чистка прибора

Очищайте моторную часть (А) и редуктор для взбивания (I) только с помощью влажной ткани. Редуктор измельчителя (а) можно промыть под струей воды. Все прочие детали блендера можно промывать в посудомоечной машине при температуре не выше 60 градусов. Режущие лезвия после работы в очень соленой среде следует прополоскать немедленно. Избегайте высокой концентрации очистителя или средства для снятия накипи в посудомоечной машине.

При работе с продуктами, имеющими насыщенный цвет, например, морковью, пластмассовые детали могут окрашиваться, поэтому перед мойкой блендера в посудомоечной машине протирайте детали прибора с добавлением растительного масла.

Дополнительные принадлежности

(можно купить в Сервисных центрах компании Braun; но не во всех странах)
 ВС: дополнительная насадкаизмельчитель, идеально подходит для нарезки больших объемов продуктов, а также приготовления молочных коктейлей, легкого теста и колки кубиков льда.

НС: высокоскоростной чоппер, идеально подходящий для трав, лука, чеснока, перца орехов и т.д.

Практический пример

Майонез (используйте блендер)

200-250 мл растительного масла

1 яйцо (с желтком)

1 столовая ложка лимонного сока или уксуса

Соли и перца (по вкусу)

Поместите все ингредиенты в мерный стакан в вышеуказанной последовательности. Погрузите блендер до дна стакана, включите прибор переключателем (С) и удерживайте его в этом положении до растворения масла. Далее, не выключая блендер, медленно перемещайте его вверх-вниз до приобретения майонезом однородного цвета и консистенции.

Мороженое (используйте измельчитель)

100 г малины (глубокая заморозка)

10 г сахарного песка

80 г сливок

Поместите все составные части в чашу, нажмите кнопку ускоренного режима (С) и смешивайте в течение примерно 30 секунд. Подавать рекомендуется сразу же.

Соус из анчоусов (используйте измельчитель)

30 г сухих анчоусов

200 г мягкого сыра «Филадельфия»

2 чайных ложки оливкового масла

Поместите все компоненты в чашуизмельчитель. Поставьте переключатель скоростей в минимальное положение. Нажмите кнопку (В) до получения однородной массы. Завершите измельчение используя кнопку турборежима (С). Вы можете использовать филе лосося, сыр Рокфор, или голубой сыр вместо предложенных компонентов.

Возможные модификации

без предварительного уведомления.



Данное изделие соответствует всем требуемым европейским и российским стандартам безопасности и гигиены.

Блендер, 600 Ватт

Сделано в Польше

Українська

Наша продукція відповідає найвищим стандартам якості, функціональності та дизайну. Сподіваємося, що Ви будете повною мірою задоволені Вашим новим придбанням - блендером Braun.

Увага:

Будь ласка, уважно та повністю ознайомтеся з цією інструкцією перед тим, як приступити до роботи з приладом.

- Ріжучі леза гостро наточені!
- Завжди відключайте прилад від джерела електроживлення при його збиранні, розбиранні, чищенні та зберіганні.
- Цей прилад не призначений для використання дітьми чи людьми з обмеженими фізичними або розумовими здібностями без нагляду людини, що відповідає за їх безпеку. Загалом, рекомендовано зберігати прилад подалі від дітей.
- Не промивайте електромотор (A) та редуктор для збивання (1) в проточній воді та не занурюйте їх у воду.
- Блендери Braun відповідають відповідним вимогам безпеки. Ремонт або заміну мережного шнура повинні робити технічні фахівці, що мають спеціальний дозвіл. Неправильний та некваліфікований ремонт може створити велику загрозу здоров'ю та життю користувача.
- Перед підключенням блендера до мережної розетки перевірте відповідність напруги в мережі напрузі, вказаній на нижній частині приладу.
- Потужність приладу розрахована на повсякденні потреби родини у приготуванні їжі.
- Мірну склянку (H) і чашу подрібнювача (c) використовувати в мікрохвильовій печі не можна.

Опис приладу

- А Електромотор
- В Перемикач для різних швидкостей
- С Кнопка прискореного режиму (turbo)
- Д Кнопки вивільнення робочих частин
- Е регулятор швидкості обертання
- Ф Робочий вал
- Г Скоба настінного кріплення блендера
- Н Мірна склянка з герметичною кришкою
- 1 Редуктор (для збивання)
- J Віночок
- К Подрібнювач

Регулювання швидкості обертання

При включенні перемикача режимів (B) у положення вкл. швидкість обертання відповідатиме поточній установці регулятора (E). Чим вище встановлений параметр швидкості, тим більше число обертів подрібнювача.

Найбільше число обертів досягається лише при натисканні кнопки прискорювача «turbo» (C), яку можна включати, навіть минаючи регулятор для короткочасного підвищення потужності.

Залежно від мети застосування рекомендуються такі параметри установок швидкості обертання:

Блендер	1 ... turbo
Подрібнювач	1 ... turbo
Віночок	1 ... 15

Порядок роботи із блендером

Блендер ідеально придатний для приготування соусів, підлив, супів, майонезу,

дитячого харчування, а також всіх видів коктейлів.

- Вставте електромотор (A) у робочий вал (F) до фіксації.
- Опустіть блендер в посуд (бажано з високими краями) та натисніть перемикач (B) або прискорювач turbo (C).
- По закінченні роботи натисніть кнопку (D) для вивільнення робочого вала та вийміть його з посуду.

Блендер можна використати за призначенням також у мірній склянці (H) та будь-якому іншому посуді. При виконанні операції перемішування в процесі приготування страв каструлю спочатку потрібно виныти з печі з метою збереження блендера від перегріву.

Порядок роботи з віночком

Використовуйте віночок тільки для крему, яєчного білка, пористої субстанції (дріжджового тіста) та готових до вживання десертів.

- Вставте віночок (J) у редуктор (1), потім вставте редуктор у моторну частину (A) до фіксації.
- Опустіть віночок у посуд і тільки потім натисніть на кнопку включення (B).
- Щоб від'єднати редуктор, натисніть на кнопку (D) і потягніть редуктор. Потім вийміть віночок з редуктора.

Для одержання найкращих результатів роботи:

- Не використовуйте мірну склянку (H), краще використати більш широкий посуд.
- Переміщайте віночок за годинниковою стрілкою, тримаючи його злегка під нахилом.

Збити вершки

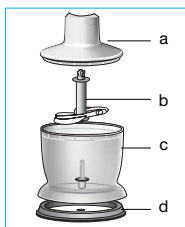
Збивати не більше ніж 400 мл охолоджених вершків (мінімальна жирність: 30 %, температура: 4 – 8 °C). Починати з найнижчої швидкості (1) і під час збивання збільшувати швидкість до відмітки (15).

Збити яєчні білки

Збивати не більше ніж 4 яєчних білки. Починати з середньої швидкості (7) і під час збивання збільшувати швидкість до відмітки (15).

Порядок роботи з насадкою-подрібнювачем

- Редуктор подрібнювача
- Лезо
- Чаша
- Підкладка/кришка проти ковзання



Подрібнювач ідеально підходить для нарізки м'яса, сиру, цибулі, зелені, часнику, моркви, волоських горіхів, фундука, мигдалю тощо. Для нарізки твердої субстанції, наприклад, сиру, використовуйте режим turbo (C).

Примітка:

Не можна подрібнювати дуже тверді продукти такі як кубики льоду, мускатні горіхи, кавові зерна та крупи.

Перед операцією подрібнення потрібно...

- порізати на шматочки м'ясо, сир, цибулини, часник, моркву (див. таблицю на стор. 5)

- видалити стебла трави та шкарлупу горіхів
- видалити кістки, м'ясні сухожилля та хрящі

1. Пам'ятайте: Обережно зніміть пластикову кришку з ножової вставки. Ножова вставка дуже гостра! Завжди тримайте її за пластикову основу. Надягніть лезо на центральний стрижень чаші подрібнювача (c). Натисніть на нього до замикання. Завжди ставте чашу на підкладку для запобігання ковзанню (d).
2. Покладіть продукти в чашу.
3. Насадіть редуктор (a) на чашу.
4. Вставте електромотор (A) у пристрій редуктора (a) до замикання.
5. Натисніть кнопку (B) або (C) для включення подрібнювача. В процесі роботи однією рукою тримайте електромотор, а іншою чашу.
6. По закінченні роботи натисніть кнопки (D) для вивільнення електромотора.
7. Зніміть редуктор.
8. Обережно вийміть лезо.
9. Вийміть здрібнені продукти з чаші. Підкладка проти ковзання також використовується для герметичного закриття чаші.

Чищення приладу

Очищайте моторну частину (A) і редуктор для збирання (1) лише за допомогою вологої тканини. Редуктор подрібнювача (a) можна промити під струменем води. Всі інші деталі блендера можна промивати в посудомийній машині при температурі не вище 60 градусів. Ріжучі леза після роботи в дуже солоному середовищі потрібно прополоскати негайно. Уникайте високої концентрації очисника або засобу для зняття накипу в посудомийній машині.

При роботі з продуктами, що мають насичені кольори, наприклад, морквою, пластмасові деталі можуть офарблюватися, тому перед мийкою блендера в посудомийній машині протирайте деталі приладу з додаванням рослинного масла.

Додаткові приналежності

(можна купити в Сервісних центрах компанії Braun; але не в усіх країнах)
 ВС: додаткова насадка-подрібнювач, ідеально підходить для нарізання великих обсягів продуктів, а також приготування молочних коктейлів, легкого тіста та коління кубиків льоду.

НС: високошвидкісний чоппер, який ідеально підходить для трав, цибулі, часнику, перцю, горіхів тощо.

Практичний приклад

Майонез

200-250 мл рослинної олії
 одне яйце (з жовтком)
 1 столова ложка лимонного соку або оцту, солі та перцю (за смаком)

Помістіть всі інгредієнти в мірну склянку у вказаній послідовності. Занурте блендер до дна склянки, ввімкніть прилад перемикачем (C) та утримуйте його в цьому положенні до розчинення олії. Далі, не виключаючи блендер, повільно перемішуйте його догори та вниз до набуття майонезом однорідних кольору та консистенції.

Морозиво (використовуйте подрібнювач)
 100 г малини (замороженої)
 10 г цукрової пудри
 80 г вершків

Складіть усі інгредієнти в стакан, натисніть перемикач turbo та змішуйте протягом приблизно 30 секунд. Подавайте відразу.

Анчоусний соус (використовуйте подрібнювач)

30 г сушеного філе анчоусів
 200 г вершкового сиру «Філадельфія» («Philadelphia»)
 2 столових ложки оливкової олії

Помістити усі інгредієнти у чашу подрібнювача.
 Встановити мінімальний швидкісний режим.
 Натискати кнопку (B) до одержання однорідної маси.
 Закінчити приготування соусу, натиснувши кнопку прискореного режиму (C).
 Різні варіанти соусу за цим рецептом можна готувати, використовуючи лососину, рокфор або інші голубі сири замість філе анчоусів.

Загальні умови зберігання

Вироби фірми Braun рекомендовано зберігати у житловому приміщенні за умов кімнатної температури та нормальної вологості.

Виробник залишає за собою право на внесення змін без попереднього повідомлення.

Даний виріб відповідає всім необхідним європейським і українським стандартам безпеки та гігієни, у тому числі - вимогам ДСТУ 3135.7-96 (ГОСТ 30345.7-96, ІЕС 335-2-14-94), ГОСТ 23511-79 р.1. та санітарним нормам СанПіН 001-96, ДСН 239-96

Виріб не містить шкідливих для здоров'я речовин



Товар Сертифіковано

УкрТЕСТ - 003

Дата виробництва продукції Braun вказана безпосередньо на виробі (в місці маркування) і складається з трьох цифр: перша цифра є останньою цифрою року виробництва, інші дві цифри є порядковим номером тижня у році

Країна виробництва:
 Hi-P Poland Sp. z o.o.
 Ul. Magazynowa 8
 Bielany Wrocławskie
 55-040 Kobierzyce
 Poland

يتوافق هذا المنتج مع تعليمات الاتحاد الأوروبي

EMC-Directive 2004/108/EC



ووقوانين الفولطية المنخفضة
2006/95/EC.

المواصفات الفنية/الكهربية مطبوعة على مجسم
الجهاز.



عند تلف الجهاز أو انتهاء العمر الافتراضي
له، نرجو التخلص منه في مواقع التجميع
المخصصة لذلك.

الضمان

يضمن المنتج هذا الجهاز لمدة عامين كاملين اعتباراً
من تاريخ الشراء - وذلك علاوة على ضمانات
التي يفرضها القانون على البائع. وخلال هذه
المدة نزيل مجاناً الأعطاب التي يُصاب بها الجهاز
والتي تعود إلى سوء في المادة المصنوع منها أو إلى
سوء من المصنع. ولنا الخيار في أن نصلح أو
نقدم جهازاً جديداً بدلاً منه.

لا يشمل لضمان: الأعطاب الناتجة عن سوء
الاستخدام (استعمال تيار كهرباء خاطي، وصل
الجهاز بمصدر كهربائي غير مناسب، كسر الجهاز)،
التقادم الطبيعي والنواقص التي لا تؤثر تأثيراً
كبيراً على عمل الجهاز أو قيمته.

وإذا ما عبثت بالجهاز أو صلحته أية جهة غير
مخولة من قبلنا، أو إذا استعملت قطع غيار غير
قطع براون الأصلية، يلتغي لضمان.
لا يكون الضمان نافذ المفعول إلا إذا تم تسجيل
تاريخ لشراء على بطاقة الضمان وعلى بطاقة
السجل وأكد البائع ذلك بختمه وتوقيعه. ويمكن
الاستفادة من الضمان في جميع البلدان التي يباع
فيها هذا الجهاز من قبل شركة براون أو وكيلها
التجاري المعتمد.

وفي حال استحقاق المضمن يرجى إرسال الجهاز
كاملاً مع بطاقة الضمان يعد إملاتها إلى وكيلنا
التجاري المعتمد أو إلى أقرب ورشة إصلاح تابعة
لشركة براون.

أعلاه. ضع الخلاط على قاعدة الحيك اضغط
مفتاح السرعة الفائقة ©، استمر في الخلط
حتى يفقد الزيت لزوجته ويتحول إلى مستحلب
ثم حرك الخلاط تدريجياً إلى أعلى وإلى أسفل دون
أن تقفل الجهاز حتى يتجمع المايونيز.

الآيس كريم (استعمل القرامة «BC»)

١٠٠ غرام توت (مجمد)

١٠٠ غرام سكر ناعم

٨٠ غرام كريمة

ضع المحتويات في الوعاء واضغط على مفتاح
السرعة الفائقة © واخلط لـ ٣٠ ثانية.
قدّم فوراً.

مغموس الأنشوجة (استخدمي وعاء الفرم)

٣٠ جم من شرائح الأنشوجة المصفاة

٢٠٠ جم من جبن الكريم «فلاذلفيا»

ملعقتي شاي من زيت الزيتون

ضعي جميع المكونات في وعاء الفرم العميق.

قومي بضبط السرعة المتغيرة على الدرجة الأدنى.

اضغطي زر التشغيل/الإيقاف (B) حتى يصبح
المعجون متجانساً.

اضغط المفتاح التفتاح (C) حتى تنتهي من صنع
المغموس.

يمكن التبديل في هذه الوصفة باستخدام السامون
والجبن الرقفورت أو الأزرق بدلاً من شرائح
الأنشوجة.

خاضع للتغيير بدون اشعار.

Country of origin: Poland

صنع في بولاندة

Year of manufacture

To determine the year of manufacture, refer to the 3-digit production code located near the type plate. The first digit of the production code refers to the last digit of the year of manufacture. The next two digits refer to the calendar week in the year of the manufacture. Example: "537" – The product was manufactured in week 37 of 2005.

عام الصنع

لمعرفة عام الصنع، يرجى الرجوع إلى رمز الإنتاج المؤلف من ٣ أرقام والموجود قرب صفيحة النوع.
الرقم الأول من رمز الإنتاج يشير إلى الرقم الأخير في عام الصنع بينما يشير الرقمان التاليان إلى الأسبوع
المعين في عام لصنع.

مثال: «537» - تم صنع المنتج في الأسبوع ٣٧ من عام ٢٠٠٥.

• حرّكي الحفافة باتجاه عقارب الساعة مع ميلان بسيط.

الكريمة المخفوقة

اخفقي ٤٠٠ مل فقط من الكريمة المثلجة (تحتوي على ٣٠٪ من الدهون على الأقل، ٤-٨ درجة مئوية).

ابدئي بالدرجة 1 السرعة البطيئة، ثم قومي بزيادتها للدرجة 15 أثناء الخفق.

ثلج البيض

اخفقي بياض ٤ ببيضات فقط.

ابدأ بالسرعة المتوسطة على الدرجة ٥، ثم قومي بزيادتها للسرعة 15 أثناء الخفق.

التنظيف

نظف كتلة المحرك (A) بقطعة قماش مبللة. يمكنك تنظيف الجزء الداخلي من صندوق التروس (a) برفق تحت ماسورة الماء. لا تغطس صندوق التروس داخل الماء. كافة الأجزاء الأخرى يمكن أن تنظف في غسالة الصحون. لكن بعد إعداد طعام شديد الملوحة، يجب شطف الشفرات الحادة بالماء في الحال، كذلك كن حذرا حيث لا تستعمل كمية زائدة من محلول النظافة أو مزيل الكالسيوم في غسالة صحنك.

عند إعداد أطعمة من مواد ملونة (مثلا الجزر) ربما يتغير لون الأجزاء البلاستيكية من الجهاز. امسح هذه الأجزاء بزيت نباتي قبل وضعها في غسالة الصحون.

إكسسوارات

ملحق الفراما BC (موجود لدى عميلك أو مراكز خدمات براون): مناسبة تماما لفرم كيات كبيرة بالإضافة إلى اللبن المخفوق (الشييك) إعداد العجائن الخفيفة وهرس مكعبات الثلج. CH: ملحق تقطيع عالي السرعة، مناسب تماما لاعشاب، البصل، الفلفل الاحمر ... الخ.

وصفة من الطعام

مايونيز (استعمل الخلاط اليدوي)

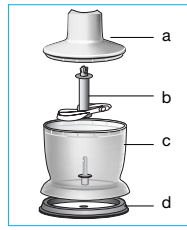
٢٠٠ إلى ٢٥٠ مل زيت

١ بيضة (صفار وبياض البيضة)

١ ملعقة عصير ليمون أو خل، ملح وفلفل من

أجل المذاق

ضع كل المكونات في الجك حسب الترتيب الموضح



كيف تشغل موصل المفرفة

(a) علبية التروس

(b) شفرة

(c) طاسة المفرفة

(d) قاعدة / غطاء ثابت

المفرفة مناسبة تماما لفرم اللحم، وبشر الحين، وتقطيع البصل، وطحن الأعشاب، وفرم الثوم، وتقطيع الجزر، وتكسير الجوز، والبندق، واللوز ... الخ.

من اجل فرم وتقطيع الأشياء الصلبة (الجبنة القوية) استعمل مفتاح السرعة الفائقة (C).

ملاحظة:

لا تقوم بفرم الأطعمة الصلبة جدا مثل مكعبات الثلج، لبندق الكبير الصلب، البن، الحبوب.

قبل الفر

• قطع اللحم والجبنة، والبصل، والثوم والجزر (انظر الى الجدول في صفحة 3)
• اخرج بذور الأعشاب وقشرة الجوز والبندق
• ابعد العظام والعصب والغضاريف من اللحم.

١ - احتس: الشفرة حادة جداً امسكها دائماً

من الجزء البلاستيكي الأعلى. ضع الشفرة

على المحور المركزي لطاسة المفرفة (c).

اضغطها الى أسفل حتى تقفل. دائماً

ضع طاسة المفرفة على القاعدة الثابتة

(d).

٢ - ضع الطعام على طاسة المفرفة.

صممت منتجاتنا لتلي أعلى المستويات من حيث الجودة، والوظيفة، والتصميم. نأمل أن تستمتع بجهازك الجديد من براون.

تحذير

الرجاء قراءة إرشادات الاستعمال كاملة وبعناية قبل استعمال الجهاز.

- الشفرات حادة جداً.
- دائماً وأبداً يجب فصل الجهاز عن التيار الكهربائي عند تركيب أو فك الملحقات، التنظيف والتخزين.
- ليس من المفترض أن يتم استخدام هذه المكواة من قبل الأطفال أو الأشخاص الذين يعانون من إعاقات بدنية أو عقلية، إلا إذا كان ذلك تحت إشراف شخص مسؤول عن سلامتهم. وبوجه عام، ننصحكم بحفظ المكواة بعيداً عن متناول الأطفال.
- لا تدخل كتلة المحرك (A) أو التروس الملحقة (1) تحت ماء جار، ولا تغمرها بالماء.
- أجهزة براون الكهربائية تخضع لمعايير السلامة. لا يجب إصلاح أو استبدال التوصيلة الرئيسية إلا بواسطة أخصائى مصرح لهم بذلك، إصلاح التلف بدون كفاءة قد يسبب ضرراً كبيراً للمستعمل.
- قبل التوصيل في الفيش، تأكد إذا كانت قوة الكهرباء لديك تطابق مع ما هو موضح في أسفل الجهاز.
- تم تصميم الجهاز لتجهيز الكيما المنزلية الطبيعية.
- لا الحك (H) ولا طاسة المفرفة (C) مقاومة للمكرويف.

وصف

- (A) كتلة المحرك
- (B) مفتاح الفتح / القفل
- (C) مفتاح السرعة الفائقة
- (D) أزرار لفك أجزاء التشغيل
- (E) منظم السرعات المختلفة
- (F) اسطوانة الخلاط
- (G) سنادة الجدار
- (H) حك للقياس بغطاء محكم للقفل
- (I) موصل تروس
- (J) خفاقة بيض
- (K) مفرفة

التحكم في السرعة

عند تشغيل المفتاح (B) فإن منظم سرعة التشغيل يتناسق مع منظم السرعات المختلفة

(F) وكلما كان وضع الضبط الى أعلى تكون نتائج القرم أسرع

لكن السرعة القصوى للتشغيل لا يمكن الوصول إليها إلا بضغط مفتاح السرعة الفائقة (C). ويمكنك أيضاً إعطاء دفعات قوية فورية عن طريق استعمال مفتاح التريبو ودون الحاجة الى استعمال منظم السرعة.

وفقاً للإستعمال، ننصح بضبط السرعة كما يلي:

خلاط يدوي	1...turbo
مفرفة	1...turbo
خفاقة	1...15

كيف تشغل خلاطك اليدوي

الخلاط مناسب تماماً لتحضير الخلطات، الصلصات، الشربة والعصيرات، المايونيز وأطعمة الأطفال الصغار بالإضافة الى خلاط العصيرات واللبن المخفوق (الملك شيك).

١ - ادخل كتلة المحرك (A) في اسطوانة الخلاط (F) حتى يقفل.

٢ - ضع الخلاط اليدوي في الوعاء، ثم اضغط مفتاح الفتح / القفل (B) أو مفتاح السرعة الفائقة (C).

٣ - من أجل فك اسطوانة الخلاط بعد الاستعمال، اضغط الأزرار (D) ثم اسحبها.

يمكنك تشغيل الخلاط اليدوي في حك القياس، وكذلك في أي وعاء آخر، عندما تخلط مباشرة في قدرة الطبخ ذات المقبض أثناء الطبخ، ابعاد القدرة من البوتجاز اولاً لتحمي يدك من الحرارة الزائدة.

كيف تشغل الخفاقة؟

استعمل الخفاقة فقط من اجل اعداد الكريمة، وضرب بياض البيض، والكعكة الإسفنجية، وضرب عجينة الكيك الجاهز.

١ - ادخل الخفاقة (J) في ملحق الترس (I)، ثم ادخل كتلة المحرك (A) في الترس حتى يقفل.

٢ - ضع الخفاقة في وعاء، وبعد ذلك فقط قم بضغط المفتاح (B) للتشغيل.

٣ - من اجل الفك، اضغط الأزرار (D) واسحب ترس الوصل ثم اسحب الخفاقة من ترس الوصل.

من اجل أفضل النتائج:

- لا تستعملي القدح (H) ولكن استعملي وعاء أوسع.

Deutsch

Garantie

Als Hersteller übernehmen wir für dieses Gerät – nach Wahl des Käufers zusätzlich zu den gesetzlichen Gewährleistungsansprüchen gegen den Verkäufer – eine Garantie von 2 Jahren ab Kaufdatum. Innerhalb dieser Garantiezeit beseitigen wir nach unserer Wahl durch Reparatur oder Austausch des Gerätes unentgeltlich alle Mängel, die auf Material- oder Herstellungsfehlern beruhen. Die Garantie kann in allen Ländern in Anspruch genommen werden, in denen dieses Braun Gerät von uns autorisiert verkauft wird.

Von der Garantie sind ausgenommen: Schäden durch unsachgemäßen Gebrauch, normaler Verschleiß und Verbrauch sowie Mängel, die den Wert oder die Gebrauchstauglichkeit des Gerätes nur unerheblich beeinflussen. Bei Eingriffen durch nicht von uns autorisierte Braun Kundendienstpartner sowie bei Verwendung anderer als Original Braun Ersatzteile erlischt die Garantie.

Im Garantiefall senden Sie das Gerät mit Kaufbeleg bitte an einen autorisierten Braun Kundendienstpartner. Die Anschrift für Deutschland können Sie kostenlos unter 00800/27 28 64 63 erfragen.

English

Guarantee

We grant 2 years guarantee on the product commencing on the date of purchase. Within the guarantee period we will eliminate, free of charge, any defects in the appliance resulting from faults in materials or workmanship, either by repairing or replacing the complete appliance as we may choose.

This guarantee extends to every country where this appliance is supplied by Braun or its appointed distributor.

This guarantee does not cover: damage due to improper use, normal wear or use as well as defects that have a negligible effect on the value or operation of the appliance. The guarantee becomes void if repairs are undertaken by unauthorised persons and if original Braun parts are not used.

To obtain service within the guarantee period, hand in or send the complete appliance with your sales receipt to an authorised Braun Customer Service Centre.

For UK only:

This guarantee in no way affects your rights under statutory law.

Français

Garantie

Nous accordons une garantie de 2 ans sur ce produit, à partir de la date d'achat. Pendant la durée de la garantie, Braun prendra gratuitement à sa charge la réparation des vices de fabrication ou de matière en se réservant le droit de décider si certaines pièces doivent être réparées ou si l'appareil lui-même doit être échangé.

Cette garantie s'étend à tous les pays où cet appareil est commercialisé par Braun ou son distributeur exclusif.

Cette garantie ne couvre pas : les dommages occasionnés par une utilisation inadéquate et l'usure normale. Cette garantie devient caduque si des réparations ont été effectuées par des personnes non agréées par Braun et si des pièces de rechange ne provenant pas de Braun ont été utilisées.

Pour toute réclamation intervenant pendant la période de garantie, retournez ou rapportez

l'appareil ainsi que l'attestation de garantie à votre revendeur ou à un Centre Service Agréé Braun.

Appelez au 08.10.30.97.80 (ou se référez à <http://www.braun.com/global/contact/servicepartners/europe.country.html>) pour connaître le Centre Service Agréé Braun le plus proche de chez vous.

Clause spéciale pour la France

Outre la garantie contractuelle exposée ci-dessus, nos clients bénéficient de la garantie légale des vices cachés prévue aux articles 1641 et suivants du Code civil.

Español

Garantía

Braun concede a este producto 2 años de garantía a partir de la fecha de compra. Dentro del periodo de garantía, subsanaremos, sin cargo alguno, cualquier defecto del aparato imputable tanto a los materiales como a la fabricación, ya sea reparando, sustituyendo piezas, o facilitando un aparato nuevo según nuestro criterio.

La garantía no ampara averías por uso indebido, funcionamiento a distinto voltaje del indicado, conexión a un enchufe inadecuado, rotura, desgaste normal por el uso que causen defectos o una disminución en el valor o funcionamiento del producto.

La garantía perderá su efecto en caso de ser efectuadas reparaciones por personas no autorizadas, o si no son utilizados recambios originales de Braun.

La garantía solamente tendrá validez si la fecha de compra es confirmada mediante la factura o el albarán de compra correspondiente.

Esta garantía tiene validez en todos los países donde este producto sea distribuido por Braun o por un distribuidor asignado por Braun.

En caso de reclamación bajo esta garantía, dirijase al Servicio de Asistencia Técnica de Braun más cercano.

Solo para España

Servicio al consumidor: Para localizar a su Servicio Braun más cercano o en el caso de que tenga Vd. alguna duda referente al funcionamiento de este producto, le rogamos contacte con el teléfono de este servicio 901 11 61 84.

Português

Garantia

Os nossos produtos dispõem de uma garantia de 2 anos a partir da data de compra. Qualquer defeito do aparelho imputável, quer aos materiais, quer ao fabrico, que torne necessário reparar, substituir peças ou trocar de aparelho dentro de período de garantia não terá custos adicionais,

A garantia não cobre avarias por utilização indevida, funcionamento a voltagem diferente da indicada, ligação a uma tomada de corrente eléctrica incorrecta, ruptura, desgaste normal por utilização que causem defeitos ou diminuição da qualidade de funcionamento do produto.

A garantia perderá o seu efeito no caso de serem efectuadas reparações por pessoas não autorizadas ou se não forem utilizados acessórios originais Braun.

A garantia só é válida se a data de compra for confirmada pela apresentação da factura ou documento de compra correspondente.

Esta garantia é válida para todos os países onde este produto seja distribuído pela Braun ou por um distribuidor Braun autorizado.

No caso de reclamação ao abrigo de garantia, dirija-se ao Serviço de Assistência Técnica Oficial Braun mais próximo.

Só para Portugal

Apoio ao consumidor: Para localizar o seu Serviço Braun mais próximo, no caso de surgir alguma dúvida relativamente ao funcionamento deste produto, contacte-nos por favor pelo telefone 808 20 00 33.

Italiano

Garanzia

Braun fornisce una garanzia valevole per la durata di 2 anni dalla data di acquisto.

Nel periodo di garanzia verranno eliminati, gratuitamente, i guasti dell'apparecchio conseguenti a difetti di fabbrica o di materiali, sia riparando il prodotto sia sostituendo, se necessario, l'intero apparecchio.

Tale garanzia non copre: danni derivanti dall'uso improprio del prodotto, la normale usura conseguente al funzionamento dello stesso, i difetti che hanno un effetto trascurabile sul valore o sul funzionamento dell'apparecchio. La garanzia decade se vengono effettuate riparazioni da soggetti non autorizzati o con parti non originali Braun.

Per accedere al servizio durante il periodo di garanzia, è necessario consegnare o far pervenire il prodotto integro, insieme allo scontrino di acquisto, ad un centro di assistenza autorizzato Braun.

Contattare il numero 02/6678623 per avere informazioni sul Centro di assistenza autorizzato Braun più vicino.

Nederlands

Garantie

Op dit product verlenen wij een garantie van 2 jaar geldend vanaf datum van aankoop. Binnen de garantieperiode zullen eventuele fabricagefouten en/of materiaalfouten gratis door ons worden verholpen, hetzij door reparatie, vervanging van onderdelen of omruilen van het apparaat.

Deze garantie is van toepassing in elk land waar dit apparaat wordt geleverd door Braun of een officieel aangestelde vertegenwoordiger van Braun.

Beschadiging ten gevolge van onoordeelkundig gebruik, normale slijtage en gebreken die de werking of waarde van het apparaat niet noemenswaardig beïnvloeden vallen niet onder de garantie. De garantie vervalt bij reparatie door niet door ons erkende service-afdelingen en/of gebruik van niet originele Braun onderdelen.

Om gebruik te maken van onze service binnen de garantieperiode, dient u het complete apparaat met uw aankoopbewijs af te geven of op te sturen naar een geautoriseerd Braun Customer Service Centre.

Bel 0 800-445 53 88 voor een Braun Customer Service Centre bij u in de buurt.

Dansk

Garanti

Braun yder 2 års garanti på dette produkt gældende fra købsdatoen. Inden for garantiperioden vil Braun for egen regning afhjælpe fabrikations- og materialefejl efter vort skøn gennem reparation eller ombytning af apparatet. Denne garanti gælder i alle lande, hvor Braun er repræsenteret.

Denne garanti dækker ikke skader opstået ved fejlbetjening, normalt slid eller fejl som har ringe effekt på værdien eller funktionsdygtigheden af apparatet. Garantien bortfalder ved reparationer udført af andre end de af Braun anviste reparatører og hvor originale Braun reservedele ikke er anvendt.

Ved service inden for garantiperioden afleveres eller indsendes hele apparatet sammen med købsbevis til et autoriseret Braun Service Center.

Ring 7015 0013 for oplysning om nærmeste Braun Service Center.

Norsk

Garanti

Vi gir 2 års garanti på produktet gjeldende fra kjøpsdato.

I garantitiden vil vi gratis rette eventuelle fabrikkasjons- eller materialfeil, enten ved reparasjon eller om vi finner det hensiktsmessig å bytte hele produktet. Denne garanti er gyldig i alle land der Braun eller Brauns distributør selger produktet.

Denne garanti dekker ikke: skader på grunn av feil bruk, normal slitasje eller skader som har ubetydelig effekt på produktets verdi og virkemåte. Garantien bortfaller dersom reparasjoner utføres av ikke autorisert person eller hvis andre enn originale Braun reservedeler benyttes.

For service i garantitiden skal hele produktet leveres eller sendes sammen med kopi av kjøpskvittering til nærmeste autoriserte Braun Serviceverksted.

Ring 22 63 00 93 for å bli henvist til nærmeste autoriserte Braun serviceverksted.

NB

For varer kjøpt i Norge har kunden garanti i henhold til NEL's Leveringsbetingelser.

Svenska

Garanti

Vi garanterar denna produkt för två år från och med inköpsdatum. Under garantitiden kommer vi utan kostnad, att avhjälpa alla brister i apparaten som är hänförliga till fel i material eller utförande, genom att antingen reparera eller byta ut hela apparaten efter eget gottfinnande.

Denna garanti gäller i alla länder där denna apparat levereras av Braun eller deras auktoriserade återförsäljare.

Garantin gäller ej: skada på grund av felaktig användning eller normalt slitage, liksom brister som har en försumbar inverkan på apparatens värde eller funktion. Garantin upphör att gälla om reparationer utförs av icke behörig person eller om Brauns originaldelar inte används.

För att erhålla service under garantitiden skall den kompletta apparaten lämnas in tillsammans med inköpskvittot, till ett auktoriserat Braun verkstad.

Ring 020-21 33 21 för information om närmaste Braun verkstad.

Suomi

Takuu

Tälle tuoteelle myönnämme 2 vuoden takuun ostopäivästä lukien Tuomessa voimassa olevien alan takuehtojen TE90 mukaan. Takuaaikana korvataan velloituksetta kaikki viat, jotka aiheutuvat materiaali- tai valmistusvirheestä. Korvaus tapahtuu harkintamme mukaan

korjaamalla, vaihtamalla viallinen osa tai vaihtamalla koko laite uuteen. Takuu on voimassa kaikkialla maailmassa sillä edellytyksellä, että laitetta myydään ko. maassa Braunin tai virallisen maahantuojan toimesta.

Takuun piiriin eivät kuulu seuraavat viat: viat, jotka johtuvat virheellisestä käytöstä, normaalista kulumisesta tai viat, jolla on vähäinen merkitys laitteen arvoon tai toimintaan. Takuun voimassaolo lakkaa, jos laitetta korjataan muualla kuin valtuutetussa Braun-huoltoilikkeessä tai jos laitteessa käytetään muita kuin alkuperäisiä varaosia.

Yksilöity ostokuitti riittää takuun voimassaolon osoittamiseksi.

Lisätietoa takuuseen liittyvistä asioista saa asiakaspalvelukeskuksestamme numerosta 020-377 877.

Polski

Warunki gwarancji

1. Procter and Gamble DS Polska sp. z o.o. gwarantuje sprawne działanie sprzętu w okresie 24 miesięcy od daty jego wydania Kupującemu. Ujawnione w tym okresie wady będą usuwane bezpłatnie, przez wymieniony przez firmę Procter and Gamble DS Polska sp. z o.o. autoryzowany punkt serwisowy, w terminie 14 dni od daty dostarczenia sprzętu do autoryzowanego punktu serwisowego.
2. Kupujący może wysłać sprzęt do naprawy do najbliższej znajdującego się autoryzowanego punktu serwisowego wymienionego przez firmę Procter and Gamble DS Polska sp. z o.o. lub skorzystać z pośrednictwa sklepu, w którym dokonał zakupu sprzętu. W takim wypadku termin naprawy ulegnie wydłużeniu o czas niezbędny do dostarczenia i odbioru sprzętu.
3. Kupujący powinien dostarczyć sprzęt w oryginalnym opakowaniu fabrycznym dodatkowo zabezpieczonym przed uszkodzeniem. Uszkodzenia spowodowane niedostatecznym zabezpieczeniem sprzętu nie podlegają naprawom gwarancyjnym.
4. Niniejsza gwarancja jest ważna z dokumentem zakupu i obowiązuje na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.
5. Okres gwarancji przedłuża się o czas od zgłoszenia wady lub uszkodzenia do naprawy sprzętu.
6. Naprawa gwarancyjna nie obejmuje czynności przewidzianych w instrukcji, do wykonania których Kupujący zobowiązany jest we własnym zakresie i na własny koszt.
7. Ewentualne oczyszczenie sprzętu dokonywane jest na koszt Kupującego według cennika danego autoryzowanego punktu serwisowego i nie będzie traktowane jako naprawa gwarancyjna.
8. Gwarancją nie są objęte:
 - a) mechaniczne uszkodzenia sprzętu spowodowane w czasie jego użytkowania lub w czasie dostarczania sprzętu do naprawy;
 - b) uszkodzenia i wady wynikłe na skutek:
 - używania sprzętu do celów innych niż osobisty użytek;
 - niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją użytkowania, konserwacji, przechowywania lub instalacji;
 - używania niewłaściwych materiałów eksploatacyjnych;
 - napraw dokonywanych przez nieuprawnione osoby; stwierdzenie faktu takiej naprawy lub samowolnego otwarcia sprzętu powoduje utratę gwarancji;
 - przeróbek, zmian konstrukcyjnych lub używania do napraw nieoryginalnych części zamiennych firmy Braun;
 - c) części szklane, żarówki oświetlenia;
 - d) ostrza i folie do golarzek oraz materiały eksploatacyjne.

9. Bez nazwy i modelu sprzętu, daty jego zakupu potwierdzonej pieczęcią i podpisem sprzedawcy karta gwarancyjna jest nieważna.
10. Niniejsza gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień Kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

Český

Záruka

Na tento výrobek poskytujeme záruku po dobu 2 let od data prodeje spotřebiteli. Během této záruční doby bezplatně odstraníme závadu na výrobku, způsobené vadami materiálu nebo chybou výroby. Oprava bude provedena podle našeho rozhodnutí buď opravou nebo výměnou celého výrobku. Tato záruka platí pro všechny země, kam je tento výrobek dodáván firmou Braun nebo jejím autorizovaným distributorem.

Tato záruka se nevztahuje: na poškození, vzniklá nesprávným používáním a údržbou, na běžné opotřebení, jakož i na defekty, mající zanedbatelný vliv na hodnotu a použitelnost přístroje. Záruka pozbývá platnosti, pokud byl výrobek mechanicky poškozen nebo pokud jsou opravy provedeny neautorizovanými osobami nebo pokud nejsou použity originální díly Braun. Přístroj je určen výhradně pro domácí použití. Při použití jiným způsobem nelze uplatnit záruku.

Poskytnutím záruky nejsou dotčena práva spotřebitele, která se ke koupi věci vztáží podle zvláštních právních předpisů.

Záruka platí jen tehdy, je-li záruční list řádně vyplněn (datum prodeje, razítko prodejny a podpis prodáváče) a je-li současně s ním předložen prodejní doklad (dále jen doklady o koupi).

Chcete-li využít servisních služeb v záruční době, předejte nebo pošlete kompletní přístroj spolu s doklady o koupi do autorizovaného servisního střediska Braun. Aktualizovaný seznam servisních středisek je k dispozici v prodejnách výrobků Braun.

Volejte zákaznickou infolinku 221 804 335 pro informace o výrobcích a nejbližším servisním středisku Braun.

O případné výměně přístroje nebo zrušení kupní smlouvy platí příslušná zákonná ustanovení. Záruční doba se prodlužuje o dobu, po kterou byl výrobek podle záznamu z opravy v záruční opravě.

Slovenský

Záruka

Na tento výrobek poskytujeme záruku po dobu 2 rokov odo dňa predaja spotrebiteľovi. Počas tejto záručnej doby bezplatne odstránime závady na výrobku, spôsobené vadami materiálu alebo chybou výroby a to podľa nášho rozhodnutia buď opravou alebo výmenou celého výrobku. Táto záruka platí pre všetky krajiny, kde tento výrobok dodáva firma Braun alebo jej autorizovaný distribútor.

Táto záruka sa nevzťahuje: na poškodenia, ktoré vzniknú nesprávnym používaním a údržbou, na bežné opotrebenie ako aj na defekty, ktoré majú zanedbateľný vplyv na hodnotu a použitie prístroja. Záruka stráca platnosť v prípade, že výrobok bol mechanicky poškodený, alebo sa uskutočnili opravy neautorizovanými osobami, alebo sa nepoužili originálne diely Braun. Prístroj je výhradne

určený na domáce použitie. Pri použití iným spôsobom nie je možné záruku uplatniť. Poskytnutím záruky nie sú ovplyvnené spotrebiteľské práva, ktoré sa ku kúpe predmetu viažu podľa zvláštnych predpisov. Záruka platí iba vtedy, ak je záručný list riadne vyplnený (dátum predaja, pečiatka predajne a podpis predavača) a zároveň s ním predložený doklad o predaji (ďalej iba doklady o zakúpení).

Ak chcete využiť servisné služby v záručnej dobe, kompletný prístroj spolu s dokladmi o zakúpení odovzdajte alebo zašlite do autorizovaného servisného strediska Braun. Aktualizovaný zoznam servisných stredísk je k dispozícii v predajniach výrobkov Braun.

Vzhľadom na prípadnú výmenu prístroja alebo na zrušenie kúpnej zmluvy platia príslušné zákonné ustanovenia. Záručná doba sa predlžuje o dobu, počas ktorej bol výrobok podľa záznamu z opravovne v záručnej oprave.

Magyar

Garancia

A Braun – ismerve termékei megbízhatóságát, készülékeire két év garanciát vállal, azzal a megkötéssel, hogy a jótállási igényt a készülék csomagolásában található Jótállási Nyilatkozatban feltüntetett Braun márkaszervizekben lehet érvényesíteni.

A garancia hatálya alól kivételt képeznek azok a meghibásodások, amelyek a készülék szakszerűtlen, vagy nem rendeltetésszerű használatára vezethetők vissza, valamint azok az apróbb hibák, amelyek a készülék értékét, vagy használhatóságát nem befolyásolják.

A garancia nem vonatkozik a gyorsan kopó, rendszeresen cserélendő tartozékokra (pl. Borotvaszita, kés, stb.)

A jótállási igény érvényesítésére vonatkozó részletes tájékoztató a készülék csomagolásában található.

Ελληνικά

Εγγύηση

Παραχωρούμε δύο χρόνια εγγύηση, στο προϊόν, ξεκινώντας από την ημερομηνία αγοράς.

Μέσα στην περίοδο εγγύησης καλύπτουμε, χωρίς χρέωση, οποιαδήποτε ελάττωμα προερχόμενο από κακή κατασκευή ή κακής ποιότητας υλικό, είτε επισκευάζοντας είτε αντικαθιστώντας ολόκληρη τη συσκευή σύμφωνα με την κρίση μας. Αυτή η εγγύηση ισχύει σε όλες τις χώρες που πωλούνται τα προϊόντα Braun.

Η εγγύηση δεν καλύπτει: καταστροφή από κακή χρήση, φυσιολογική φθορά ή ελαττώματα λόγω αμέλειας του χρήστη. Η εγγύηση ακυρώνεται αν έχουν γίνει επισκευές από μη εξουσιοδοτημένα άτομα ή δεν έχουν χρησιμοποιηθεί γνήσια ανταλλακτικά Braun.

Για να επιτύχετε σέρβις μέσα στην περίοδο της εγγύησης, παραδώστε ή στείλτε την συσκευή με την απόδειξη αγοράς σε ένα Εξουσιοδοτημένο Κατάστημα Σέρβις της Braun.

Καλέστε στο 01–9478700 για να πληροφορηθείτε για το πλησιέστερο Εξουσιοδοτημένο Κατάστημα Σέρβις της Braun.

Русский

Гарантийные обязательства фирмы BRAUN

Для всех изделий мы даем гарантию на два года, начиная с момента приобретения изделия.

В течение гарантийного периода мы бесплатно устраним путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты, вызванные недостаточным качеством материалов или сборки.

В случае невозможности ремонта в гарантийный период изделие может быть заменено на новое или аналогичное в соответствии с Законом о защите прав потребителей.

Гарантия обретает силу только если дата покупки подтверждается печатью и подписью дилера (магазина) на последней странице оригинальной инструкции по эксплуатации BRAUN, которая является гарантийным талоном.

Эта гарантия действительна в *любой* стране в которую это изделие поставляется фирмой BRAUN или назначенным дистрибьютором и где никакие ограничения по импорту или другие правовые положения не препятствуют предоставлению гарантийного обслуживания.

Осуществление гарантийного обслуживания не влияет на дату истечения срока гарантии. Гарантия на замененные части истекает в момент истечения гарантии на данное изделие.

Гарантия не покрывает повреждения, вызванные неправильным использованием (см. также список ниже) нормальный износ бритвенных сеток и ножей, дефекты, оказывающие незначительный эффект на качество работы прибора.

Эта гарантия теряет силу если ремонт производился не уполномоченным на то лицом и если использованы не оригинальные детали фирмы BRAUN.

В случае предъявления рекламации по условиям данной гарантии, передайте изделие целиком вместе с гарантийным талоном в любой из центров сервисного обслуживания фирмы BRAUN.

Все другие требования, включая требования возмещения убытков, исключаются, если наша ответственность не установлена в законном порядке.

Рекламации, связанные с коммерческим контрактом с продавцом не попадают под эту гарантию.

В соответствии с законом РФ № 2300-1 от 7.02.1992 г. «О защите прав потребителей» и принятым дополнением к закону РФ от 9.01.1996 г. «О внесении изменений» и дополнений в закон «О защите прав потребителей» и «Кодекс РСФСР об административных правонарушениях», фирма BRAUN устанавливает срок службы на свои изделия равным двум годам с момента приобретения или с момента производства, если дату продажи установить невозможно.

Изделия фирмы BRAUN изготовлены в соответствии с высокими требованиями европейского качества. При бережном использовании и при соблюдении правил по эксплуатации, приобретенное Вами изделие фирмы BRAUN, может иметь значительно больший срок службы, чем срок установленный в соответствии с Российским законом.

Случаи, на которые гарантия не распространяется:

- дефекты, вызванные форс-мажорными обстоятельствами;
- использование в профессиональных целях;
- нарушение требований инструкции по эксплуатации;
- неправильная установка напряжения питающей сети (если это требуется);
- внесение технических изменений;
- механические повреждения;
- повреждения по вине животных, грызунов

- и насекомых (в том числе случаи нахождения грызунов и насекомых внутри приборов);
- для приборов, работающих от батареек, – работа с неподходящими или истощенными батарейками, любые повреждения, вызванные истощенными или текущими батарейками (советуем пользоваться только предохраненными от вытекания батарейками);
- для бритв – смятая или порванная сетка.

Внимание! Оригинальный Гарантийный Талон подлежит изъятию при обращении в сервисный центр для гарантийного ремонта. После проведения ремонта Гарантийным Талоном будет являться заполненный оригинал Листа выполнения ремонта со штампом сервисного центра и подписанный потребителем по получении изделия из ремонта. Требуется предоставления даты возврата из ремонта, срок гарантии продлевается на время нахождения изделия в сервисном центре. В случае возникновения сложностей с выполнением гарантийного или послегарантийного обслуживания просьба сообщать об этом в Информационную Службу Сервиса фирмы BRAUN по телефону + 7 495 258 62 70.

Українська

Гарантійні зобов'язання фірми Braun

Для всіх виробів ми даємо гарантію на два роки, починаючи з моменту придбання виробу.

Протягом гарантійного періоду ми безплатно усуваємо шляхом ремонту, заміни деталей або заміни всього виробу будь-які заводські дефекти, викликані недостатньою якістю матеріалів або складання.

У випадку неможливості ремонту в гарантійний період виріб може бути замінений на новий або аналогічний відповідно до Закону про захист прав споживачів.

Гарантія набуває сили лише, якщо дата купівлі підтверджується печаткою та підписом дилера (магазину) на оригінальному гарантійному талоні Braun або на останній сторінці оригінальної інструкції з експлуатації Braun, яка також може бути гарантійним талоном.

Ця гарантія дійсна у будь-якій країні, в яку цей виріб поставляється фірмою Braun або призначеним дистриб'ютером, та де жодні обмеження з імпорту або інші правові положення не перешкоджають наданню гарантійного обслуговування.

Здійснення гарантійного обслуговування не впливає на дату закінчення терміну гарантії. Гарантія на замінені частини закінчується в момент закінчення гарантії на даний виріб.

Гарантія не покриває пошкодження, викликані невірним використанням (див. також перелік нижче) нормальний знос сіток та ножів для гоління, дефекти, що незначним чином впливають на якість роботи приладу. Ця гарантія втрачає силу, якщо ремонт здійснюється не вповноваженою для цього особою та, якщо використовуються не оригінальні деталі фірми Braun.

У випадку пред'явлення рекламачії за умовами даної гарантії, передайте виріб у комплекті разом з гарантійним талоном у будь-який із центрів сервісного обслуговування фірми Braun.

Всі інші вимоги, разом з вимогами відшкодування збитків, не дійсні, якщо наша

відповідальність не встановлена законним чином.

Випадки, на які не розповсюджується гарантія:

- дефекти, викликані форс-мажорними обставинами;
- використання з професійною метою;
- порушення вимог інструкції з експлуатації;
- невірне встановлення напруги мережі живлення (якщо це вимагається);
- здійснення технічних змін;
- механічні пошкодження;
- для приладів, що працюють на батарейках – робота з невідповідними або спрацьованими батарейками, будь-які пошкодження, викликані спрацьованими або підтікаючими батарейками;
- для бритв – зім'ята або порвана сітка.

У випадку виникнення складнощів з виконанням гарантійного або післягарантійного обслуговування прохання звертатись до сервісного центру фірми Braun в Україні.